



Giunta camerale /Adunanza del giorno 31.03.2026

Delibera n. 20

OGGETTO: Marchio Collettivo REA: Aggiornamento disciplinari già approvati e approvazione Disciplinari “Mieli e Prodotti Apistici” e “Pasta Fresca, Pasticceria, Pane e prodotti da forno”

L'anno duemilaventisei, il giorno 31 del mese di marzo, convocata con nota n. 11172 del 24.03.2026, alle ore 15.00 si è riunita, presso la sede di Viterbo, la Giunta camerale per deliberare sugli argomenti di cui all'ordine del giorno.

<i>GIUNTA CAMERALE CAMERA DI COMMERCIO DI RIETI-VITERBO</i>			
COGNOME	NOME	Presente	Assente
MELARAGNI	Luigia		X
MERLANI	Domenico - Presidente	X	
ORSOLINI	Rino	X	
PACIFICI	Mauro		X
PEPARELLO	Vincenzo	X	
TOSTI	Leonardo – Vice Presidente	X	

<i>COLLEGIO DEI REVISORI</i>			
COGNOME	NOME	Presente	Assente
SANTOPRETE	Giulio		X
MORACA	Arrigo		X
RUBINI	Maurizio		X

Esercita le funzioni di Segretario, il Segretario Generale Dott. Francesco Monzillo coadiuvato dalla Dott.ssa Federica Ghitarrari per la verbalizzazione.



DELIBERA DI GIUNTA N. 20 DEL 31.03.2026

OGGETTO: Marchio Collettivo REA: Aggiornamento disciplinari già approvati e approvazione Disciplinari “Mieli e Prodotti Apistici” e “Pasta Fresca, Pasticceria, Pane e prodotti da forno”.

Il Presidente richiama ai presenti il disposto dell’art. 4 comma 4 del Regolamento per l’accesso e l’uso del Marchio collettivo Rea - Qualità reatina che prevede la realizzazione di appositi Disciplinari per i vari beni e servizi per i quali si può richiedere l’utilizzo del Marchio.

Nella seduta odierna, prosegue il Relatore, vengono sottoposti per l’approvazione i disciplinari “Pasta fresca, pasticceria, pane e prodotti da forno Rea - Qualità Reatina” e “Mieli e Prodotti Apistici Rea - Qualità Reatina” predisposti a cura del Comitato di gestione e di controllo del Marchio.

Il Presidente passa, quindi, la parola al Segretario per l’illustrazione dei disciplinari.

Il Segretario precisa che i disciplinari sottoposti all’approvazione della Giunta in data odierna, sono stati oggetto di analisi ed approvazione da parte del Comitato di gestione e di controllo del Marchio Collettivo nella seduta del 19 marzo u.s., che ha analizzato i testi oggetto di trattazione odierna.

Il Segretario prosegue nella trattazione:

“Pasta fresca, pasticceria, pane e prodotti da forno Rea - Qualità Reatina”

Il disciplinare stabilisce le norme e le procedure necessarie per ottenere l’autorizzazione all’utilizzo del marchio da parte delle aziende che producono e commercializzano prodotti di pasta fresca, pasticceria e prodotti da forno, sia dolci che salati, nel territorio della provincia di Rieti.

L’autorizzazione viene concessa a imprese artigiane o a imprese regolarmente iscritte al Registro delle imprese, a condizione che garantiscano una produzione di tipo artigianale e non industriale, e che immettano sul mercato prodotti finiti con un proprio marchio aziendale.

Un requisito fondamentale è che i prodotti siano realizzati in laboratori artigianali situati nella provincia di Rieti. In questi laboratori deve svolgersi l’intero processo produttivo, a partire dalle materie prime, con una prevalenza del lavoro manuale. Inoltre, il laboratorio deve essere autorizzato dagli organi competenti per la tipologia di lavorazione svolta.

Per quanto riguarda i requisiti dei prodotti, almeno il 50% delle farine utilizzate deve provenire da grani tradizionali coltivati nel territorio della provincia di Rieti. Tra le varietà ammesse rientrano, ad esempio, Biancola, Rieti, Senatore Cappelli, Verna e Solina. Inoltre, non è consentito l’uso di conservanti e aromi artificiali.

Il regolamento prevede anche che, quando necessario, ingredienti come latte, formaggi, castagne, frutta a guscio, miele, olio extravergine d’oliva, vino, carni e prodotti vegetali provengano esclusivamente da filiere locali della provincia di Rieti. È invece consentito l’utilizzo di ingredienti come cioccolato, caffè e spezie.

Dal punto di vista della lavorazione, è ammesso l’uso di macchinari come l’impastatrice, ma la formatura dei prodotti deve avvenire manualmente. Inoltre, eventuali modifiche agli ingredienti o ai processi produttivi non devono alterare le caratteristiche fondamentali del prodotto.



“Mieli e Prodotti Apistici Rea - Qualità Reatina”

Il disciplinare stabilisce le norme e le procedure necessarie per ottenere l'autorizzazione all'utilizzo del marchio da parte delle aziende che producono e commercializzano miele e prodotti apistici.

L'obiettivo principale è quello di garantire la qualità, la tracciabilità e l'origine territoriale dei prodotti, valorizzando le produzioni locali della provincia di Rieti. I prodotti che possono essere certificati sono il miele, la pappa reale, il polline e la propoli, oltre ad altri prodotti derivati che contengano almeno il 95% di miele conforme al disciplinare.

Un requisito fondamentale è che tutti i prodotti provengano da alveari situati esclusivamente nel territorio della provincia di Rieti, per l'intero ciclo produttivo, sia nel caso di apicoltura stanziale sia nomade.

Per quanto riguarda il miele, il disciplinare definisce le diverse tipologie e stabilisce precise modalità di lavorazione. Il miele deve essere estratto da favi privi di covata, lavorato con metodi che ne preservino la qualità, filtrato e lasciato decantare. Inoltre, deve avere un contenuto massimo di acqua pari al 18%, essere confezionato esclusivamente in contenitori di vetro e immesso sul mercato entro 24 mesi dalla produzione.

Anche gli altri prodotti apistici seguono regole specifiche: la pappa reale viene raccolta da celle artificiali e deve essere consumata entro 12 mesi; il polline viene raccolto, essiccato e pulito, con lo stesso limite di consumo; la propoli viene invece ottenuta tramite apposite griglie inserite negli alveari.

Un ulteriore requisito riguarda la produzione: almeno una fase del processo, come la lavorazione o il confezionamento, deve avvenire nella provincia di Rieti, e le aziende devono essere regolarmente registrate. Inoltre, è previsto l'utilizzo esclusivo della specie di api *Apis mellifera ligustica*.

Il sistema di controllo è affidato al Comitato, che verifica il rispetto delle norme attraverso controlli documentali e ispezioni, anche con il supporto delle autorità sanitarie competenti.

Infine, le aziende autorizzate devono rispettare diversi obblighi, tra cui garantire la tracciabilità dei prodotti, mantenere separate le produzioni certificate da altre, conservare la documentazione per almeno due anni e rispettare tutte le normative igienico-sanitarie. È inoltre richiesto un impegno verso il miglioramento della sostenibilità ambientale.

Riprende la parola il Presidente che richiama la delibera n. 19 di cui al precedente punto all'ordine del giorno con la quale è stato approvato l'aggiornamento al Regolamento all'uso e per l'uso del Marchio REA. Al riguardo, propone di approvare il testo dei disciplinari proposti sulla base dei contenuti oggetto delle modifiche al Regolamento e di adeguare in tal senso anche i disciplinari già approvati al fine di renderli conformi ed efficaci.

LA GIUNTA

Sentita la relazione del Presidente;

Uditi i riferimenti del Segretario Generale;

Viste le proposte dei disciplinari richiamati in premessa da parte del Comitato di gestione e di controllo del Marchio Rea Qualità reatina;

Viso l'aggiornamento al Regolamento all'uso e per l'uso del Marchio REA approvato in data odierna con delibera n. 19;



Visti i contenuti dei disciplinari già approvati “Prodotti caseari”, “Olio extra vergine d’oliva”, “Carni fresche e lavorate bovine, ovine, suine e avicole”, “Vini D.O.C. e IGT”, “Birre Artigianali”;

Unanime,

DELIBERA

Di approvare i disciplinari di seguito indicati secondo i testi che, allegati al presente provvedimento, ne formano parte integrante:

- “Pasta fresca, pasticceria, pane e prodotti da forno Rea - Qualità Reatina”;
- “Mieli e Prodotti Apistici Rea - Qualità Reatina”;

Di aggiornare i disciplinari del Marchio REA - Qualità reatina già approvati: “Prodotti caseari”, “Olio extra vergine d’oliva”, “Carni fresche e lavorate bovine, ovine, suine e avicole”, “Vini D.O.C. e IGT”, “Birre Artigianali” secondo i testi che, allegati al presente provvedimento, ne formano parte integrante;

Di dare al presente provvedimento immediata esecutività.

IL SEGRETARIO GENERALE

(Francesco Monzillo)



Firmato digitalmente da:
Monzillo Francesco
Firmato il 01/04/2026 11:48
Seriale Certificato: 5967579
Valido dal 26/03/2026 al 26/03/2029
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

IL PRESIDENTE

(Domenico Merlani)



Firmato digitalmente da:
Merlani Domenico
Firmato il 01/04/2026 10:52
Seriale Certificato: 5290377
Valido dal 23/12/2025 al 23/12/2028
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



**PASTA FRESCA, PASTICCERIA, PANE E PRODOTTI DA FORNO
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO REA**

2026

1. Disposizioni generali

Il presente regolamento riporta le norme e le procedure per l'ottenimento dell'autorizzazione all'uso del marchio collettivo "Rea Qualità Reatina" da parte delle aziende che producono e commercializzano pasta fresca, pasticceria, pane e prodotti da forno dolci e salati nel territorio della provincia di Rieti.

Il soggetto al quale viene rilasciata l'autorizzazione all'uso del marchio collettivo "Rea Qualità Reatina" corrisponde all'impresa artigiana o all'impresa iscritta presso il Registro delle imprese che garantisca metodologie di produzione artigianale, non in serie e non industriale e che immettono sul mercato, con proprio marchio aziendale, i prodotti finali.

La pasticceria e i prodotti da forno devono essere ottenuti da un laboratorio a carattere artigianale, ubicato nella provincia di Rieti, appartenente all'impresa artigiana regolarmente iscritta al rispettivo Albo presso la C.C.I.A.A. di Rieti-Viterbo o in alternativa all'impresa che, pur non essendo iscritta all'Albo, ne garantisca i requisiti della lavorazione propria.

Nel suddetto laboratorio deve essere svolto l'intero processo di lavorazione dei prodotti, a partire dalle materie prime: nel processo di lavorazione deve essere prevalente l'apporto manuale.

La sede del laboratorio deve essere autorizzata per la tipologia di lavorazione che in essa si svolge dai competenti organi di controllo e vigilanza.

2. Requisiti generali

I prodotti, per essere contrassegnati dal Marchio Rea Qualità Reatina, devono impiegare per almeno il 50% del contenuto farine derivanti dalla molitura di grani tradizionali della provincia coltivati in loco.

I grani devono appartenere alle seguenti varietà tradizionali: Biancola, Rieti, Senatore Cappelli, San Pastore, Ardito, Verna, Frassineto, Terminillo, Saragolla e Solina.

Qualsiasi aggiunta o sottrazione di ingredienti o variazione nella lavorazione non devono alterare in maniera sostanziale lo standard convenuto del prodotto.

Non è ammesso l'uso di conservanti e aromi artificiali.

Per tutti i prodotti da contrassegnare con il marchio **Rea Qualità Reatina**, laddove le preparazioni lo richiedano, si devono impiegare **latte, formaggi, castagne, frutta a guscio, miele, olio extravergine d'oliva, vino, carni e prodotti vegetali** realizzati da una filiera produttiva ricadente esclusivamente nel territorio della provincia di Rieti.

È ammesso l'uso di cioccolato, caffè e spezie.

Inoltre, per ogni prodotto del presente disciplinare, l'impasto può essere realizzato con l'impastatrice mentre la forma deve essere data a mano.

Nella descrizione dei prodotti vengono riportati gli elementi minimi necessari per mantenerne le peculiarità delle forme organolettiche.

Qualsiasi aggiunta di ingredienti o variazione della lavorazione non devono alterare in maniera sostanziale lo standard di prodotto convenuto.

3. Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di prodotto per la pasticceria ed i prodotti da forno, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione, il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti o soggetti giuridici competenti in materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili, per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda.

Il soggetto autorizzato dovrà assicurare agli addetti al controllo l'accesso a tutti gli ambienti dove avviene la lavorazione e mettere a disposizione la documentazione da questi richiesta.

4. Obblighi del soggetto autorizzato

I soggetti autorizzati sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dal Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Rea Qualità Reatina.

Devono inoltre garantire la distinzione, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, tra il prodotto oggetto di apposizione del marchio "Rea Qualità Reatina" e altri prodotti simili eventualmente presenti in azienda.

Inoltre dovrà essere documentata la provenienza da filiere produttive ricadenti nella provincia di Rieti di **latte, formaggi, frutta a guscio, castagne, miele, olio extravergine d'oliva vino, carni e prodotti vegetali**, qualora utilizzate come materie prime per la realizzazione dei prodotti del presente disciplinare.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione dovrà essere documentabile e comprovabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato o suoi delegati.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del soggetto autorizzato, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente di settore, quella sull'igiene, la salute e la sicurezza sul lavoro.

Il soggetto autorizzato si impegna a garantire un progressivo miglioramento della sostenibilità ambientale della sua azienda.



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



**MIELI E PRODOTTI APISTICI
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO REA QUALITA' REATINA**



MIELI E PRODOTTI APISTICI
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO "REA QUALITÀ REATINA"

1. Disposizioni generali

Il presente regolamento riporta le norme e le procedure per l'ottenimento dell'autorizzazione all'uso del marchio collettivo "Rea Qualità Reatina" da parte delle aziende che producono e commercializzano i "mieli e i prodotti apistici Rea Qualità Reatina".

Per *prodotti apistici* si intendono: il polline, la pappa reale e la propoli.

Il "Miele e i prodotti apistici Rea Qualità Reatina" devono provenire da alveari insistenti nel territorio della provincia di Rieti.

Il soggetto al quale viene rilasciata l'autorizzazione all'uso del marchio "Rea Qualità Reatina" corrisponde al produttore di uno dei prodotti sopraelencati che immette sul mercato, con proprio marchio aziendale, il prodotto finale.

Le tecniche di lavorazione ammesse dal presente disciplinare ai fine dell'ottenimento del "Miele e dei prodotti apistici Rea Qualità Reatina" sono quelle di seguito riportate.

2. Definizioni dei prodotti e relative lavorazioni

2.1 Miele

La definizione di **miele** che la vigente normativa riporta, e che in questa sede verrà utilizzata, è la seguente: *"Per «miele» si intende la sostanza dolce naturale che le api (Apis mellifera) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare."*

Le diverse tipologie che si possono ottenere in funzione della provenienza del nettare sono: **il miele monoflora** prodotto da fiori della stessa specie, **il miele millefiori** ottenuto da una miscela di nettari di diversa flora o di diverso ambiente ed **il miele di melata** ottenuto dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante.

Inoltre, secondo il metodo di produzione o estrazione, il miele viene classificato come:

1. *miele in favo*, immagazzinato dalle api negli alveoli, successivamente opercolati, di favi da esse appena costruiti o costruiti a partire da sottili fogli cerei realizzati unicamente con cera d'api, non contenenti covata e venduto in favi anche interi;
2. *miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele*, che contiene uno o più pezzi di miele in favo;
3. *miele scolato*, ottenuto mediante scolarura dei favi disopercolati non contenenti covata;
4. *miele centrifugato*, ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata;
5. *miele torchiato*, ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato a un massimo di 45 °C.

Per la lavorazione del miele si utilizza il raccolto di favi da melario privi di covata o polline. Il prelievo dei melari avverrà dopo che le api saranno state allontanate dagli stessi con un metodo che preservi la qualità del prodotto; è vietato l'uso di sostanze repellenti.

I telai contenenti favi da melario devono essere disopercolati meccanicamente o manualmente. In questo secondo caso si può ricorrere all'ausilio di coltelli con lame in acciaio inox, eventualmente preriscaldate.

**MIELI E PRODOTTI APISTICI
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO "REA QUALITÀ REATINA"**

L'estrazione del miele viene condotta per mezzo di smielatori centrifughi di dimensione variabile, sia meccanici che manuali segue una prima filtrazione del prodotto attraverso un filtro a rete e/o a sacco.

Il miele filtrato viene messo poi a decantare in contenitori di acciaio inox di dimensioni variabili per 15-20 giorni a temperatura e ad umidità controllata. Il miele così lavorato dovrà avere un tenore di acqua massimo del 18%.

Il confezionamento del miele avviene esclusivamente in contenitori di vetro e contenitori monouso, con esclusione di contenitori di plastica. Dopo il confezionamento il miele deve essere conservato in locali freschi, asciutti e conformi alle vigenti norme in materia. L'immissione sul mercato deve avvenire entro 24 mesi dalla data di estrazione.

2.2 Pappa reale

La definizione di **pappa reale** che la vigente normativa riporta, e che in questa sede viene utilizzata, è la seguente: *"prodotto animale, secreto elaborato dalle ghiandole ipofaringee e mandibolari (dette anche salivari frontali) delle api nutrici, cioè delle giovani api di casa aventi fra i 5 e i 15 giorni di vita e non ancora atte alla bottinatura."*

La pappa reale si ottiene da famiglie che artificialmente sentono uno stato di orfanità. Questa operazione induce le api a produrre la pappa reale in celle artificiali, chiamate cupolini. In questi si introducono le larve vive di ape operaia che verranno poi asportate dopo 72 ore. La pappa reale verrà prelevata a mano o artificialmente e poi setacciata con un filtro metallico. La Pappa reale viene confezionata in recipienti di vetro. Il prodotto viene immesso al consumo entro 12 mesi dalla data di produzione.

2.3 Polline

La definizione di **polline** che la vigente normativa riporta, e che in questa sede viene utilizzata, è la seguente: *"prodotto costituito da molteplici corpuscoli di dimensioni microscopiche contenuti nelle antere del fiore e costituenti le cellule germinali maschili delle spermatofite, raccolto dalle api bottinatrici sui fiori che esse visitano e raggruppato e immagazzinato nell'alveare"*.

La produzione del polline necessita di un'iniziale raccolta dei granuli di polline trasportati dalle api nell'alveare, usando trappole che non rechino danno al prodotto e raccolto giornalmente. Il polline viene poi essiccato ad una temperatura prevista dalla vigente normativa. Si procede infine alla separazione del polline dagli eventuali corpi estranei manualmente o attraverso dei filtri metallici. Il Polline viene confezionato in recipienti di vetro. Il prodotto viene immesso al consumo entro 12 mesi dalla data di produzione.

2.4 Propoli

La definizione di **propoli** che la vigente normativa riporta, e che in questa sede viene utilizzata, è la seguente: *"un derivato da sostanze resinose emesse in prossimità delle gemme da alcune specie arboree; viene raccolto dalle api, sottoposto all'azione di particolari secrezioni ghiandolari, ed utilizzato all'interno dell'alveare per le sue proprietà meccaniche e batteriostatiche"*.

La propoli si ottiene posizionando sull'alveare apposite griglie che saranno ricoperte dalle api con sostanze sopra menzionate e ritirate periodicamente.

2.5 Prodotti a base di miele

È possibile contrassegnare con il marchio Rea Qualità Reatina anche altri prodotti mescolati con altre materie, quali estratti vegetali, il cui contenuto in peso minimo di miele realizzato secondo il presente disciplinare non sia inferiore al 95% del totale.

2.6 Zona di produzione e di trasformazione



**MIELI E PRODOTTI APISTICI
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO "REA QUALITÀ REATINA"**

Affinché un'impresa possa essere autorizzata all'uso del marchio Rea Qualità Reatina è condizione essenziale che gli alveari siano collocati all'interno del territorio della provincia di Rieti per l'intero ciclo di raccolta, sia che la produzione abbia un carattere "stanziale" (ossia permanga per l'intero arco dell'anno nella stessa postazione) sia che le postazioni siano "nomadi" (ossia quando subiscano spostamenti nell'ambito del territorio).

Oltre alla suddetta condizione, una o più fasi successive alla produzione (quali trasformazione, smielatura, lavorazione, condizionamento, confezionamento e conservazione) devono essere svolte presso unità produttive ubicate nella provincia di Rieti e regolarmente iscritte al Registro Imprese della C.C.I.A.A. di Rieti Viterbo.

2.7 Caratteristiche degli allevamenti

Gli allevamenti apistici, in rispetto alla vigente legislazione, devono essere esclusivamente di Apis mellifera ligustica.

3. Modalità di controllo

Il controllo e la vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di prodotto per i mieli Rea Qualità Reatina, nonché sulla corretta applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione, sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio Rea Qualità Reatina (Comitato) il quale potrà delegare professionisti o soggetti giuridici competenti in materia.

Il Comitato svolgerà presso i soggetti autorizzati le attività di controllo e vigilanza sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata del marchio collettivo.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili per eventuali controlli che il Comitato, o i suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda.

Per conoscere l'esatta provenienza del miele sarà possibile ricorrere ai controlli effettuati dalle ASL ed eventuali altri organi di vigilanza competenti per il territorio, sul posizionamento degli alveari, sul processo, sul prodotto finito, nonché sulle condizioni igienico-sanitarie della produzione.

4. Obblighi del soggetto autorizzato

I soggetti autorizzati sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dal Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo Rea Qualità Reatina.

I soggetti autorizzati devono garantire, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, la distinzione tra il miele e i prodotti apistici su cui è apposto il marchio "Rea Qualità Reatina" e gli altri prodotti similari eventualmente presenti in azienda.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione dovranno essere documentabili e comprovabili durante la verifica aziendale effettuata dal Comitato o suoi delegati. L'attestazione che il miele ed i prodotti apistici Rea Qualità Reatina provengano da alveari posizionati esclusivamente nel territorio della provincia di Rieti, sarà in ogni caso oggetto di autocertificazione da parte dell'impresa.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal soggetto autorizzato devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente riguardante il settore di attività dei



**MIELI E PRODOTTI APISTICI
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO
DEL MARCHIO COLLETTIVO "REA QUALITA' REATINA"**

prodotti oggetto del presente disciplinare, gli aspetti igienico-sanitari della produzione e quelli relativi alla salute e alla sicurezza degli addetti.

Il soggetto autorizzato si impegna a garantire un progressivo miglioramento della sostenibilità ambientale della sua azienda, attraverso un programma che preveda una costante riduzione dei potenziali inquinanti emessi nel corso dei processi produttivi al di sotto della soglia di legge.



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



PRODOTTI CASEARI REA - QUALITÀ REATINA

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO REA - QUALITÀ REATINA**

Marzo 2026



PRODOTTI CASEARI REA - QUALITÀ REATINA
MODALITÀ DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO REA - QUALITÀ REATINA

1. Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento dell'autorizzazione all'uso del marchio collettivo "REA - QUALITÀ REATINA" da parte delle aziende che realizzano *Prodotti caseari* nella provincia di Rieti.

Il soggetto al quale viene rilasciata l'autorizzazione all'uso del marchio "REA - QUALITÀ REATINA", corrisponde all'impresa casearia che immette sul mercato, con proprio marchio aziendale, il prodotto finale.

La sede operativa del soggetto autorizzato all'utilizzo del marchio *REA - QUALITÀ REATINA* per i prodotti caseari deve essere ubicata nella provincia di Rieti.

I *Prodotti caseari* REA - QUALITÀ REATINA dovranno essere realizzati per almeno l'85% con latte proveniente da animali pascenti nei pascoli o nelle stabulazioni della provincia di Rieti e munto in stalle di aziende operanti nella stessa provincia di Rieti. Il restante quantitativo di latte deve provenire da allevamenti siti nel territorio italiano.

2. Caratteristiche dei prodotti

Le caratteristiche del prodotto finito e le principali tecniche di produzione dei prodotti caseari che possono fregiarsi del marchio collettivo "REA - QUALITÀ REATINA" sono quelle indicate nel presente paragrafo.

2.1 Elementi comuni

Gli elementi comuni a tutte le tipologie di formaggio riportate sono i seguenti:

Tipologie di latte da utilizzare: latte termizzato o crudo vaccino, ovino, caprino e di bufala;

Fermentazione del latte: possono essere utilizzati fermenti selezionati di tipo termofilo o mesofilo, in funzione delle caratteristiche del prodotto finale;

Caglio: deve essere di origine vegetale o animale proveniente da ovino, caprino o bovino o può essere costituito da una miscela tra gli animali citati.

2.2 Tecniche di stagionatura

- in cella frigorifera a temperatura e umidità definite;
- in grotta-fossa naturale che può seguire la stagionatura in cella frigorifera.

Per *stagionatura in grotta-fossa* si intende quel processo di maturazione del formaggio che si svolge in cavità naturali, anche scavate ad opera dell'uomo, site nella provincia di Rieti, per un periodo minimo di 45 giorni.

2.3 Caratteristiche della pasta

Leggermente occhiata o a pasta chiusa, di colore bianco se il latte è stato sottoposto a fermentazione mesofila o di colore paglierino se sottoposto a fermentazione termofila.



PRODOTTI CASEARI REA - QUALITÀ REATINA
MODALITÀ DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO REA - QUALITÀ REATINA

2.4 Macrotipologie

Sulla base degli elementi comuni sopra riportati, sono state individuate le seguenti macrotipologie:

FORMAGGIO PECORINO che si ottiene esclusivamente da latte di pecora;

FORMAGGIO MISTO che si ottiene da misto di latte ovino, per un quantitativo **non inferiore al 50%** rispetto al totale, e di latte vaccino per la restante parte;

FORMAGGIO DI LATTE VACCINO che si ottiene esclusivamente da latte di vacca;

FORMAGGIO CAPRINO che si ottiene esclusivamente da latte di capra;

FORMAGGIO CAPRINO MISTO che si ottiene da misto di latte di capra, per un quantitativo non inferiore al 50% rispetto al totale, e di latte di altre tipologie per la restante parte.

Nell'ambito della tipologia **formaggio pecorino** si possono avere i seguenti prodotti:

FORMAGGIO PECORINO FRESCO con una durata della stagionatura fino a 30 giorni;

FORMAGGIO PECORINO SEMISTAGIONATO con una stagionatura che va da 30 a 90 giorni;

FORMAGGIO PECORINO SEMISTAGIONATO DI GROTTA con una stagionatura che va da 30 a 90 giorni, di cui almeno 45 giorni in grotta;

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO con una stagionatura superiore ai 90 giorni;

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO DI GROTTA con una stagionatura superiore ai 90 giorni, di cui almeno 45 giorni in grotta.

Nell'ambito della tipologia **formaggio misto** si possono avere i seguenti prodotti:

FORMAGGIO MISTO FRESCO con una durata della stagionatura fino a 30 giorni;

FORMAGGIO MISTO SEMISTAGIONATO con una stagionatura che va da 30 a 90 giorni;

FORMAGGIO MISTO SEMISTAGIONATO DI GROTTA con una stagionatura che va da 30 a 90 giorni, di cui almeno 45 giorni in grotta;

FORMAGGIO MISTO STAGIONATO con una stagionatura superiore ai 90 giorni;

FORMAGGIO MISTO STAGIONATO DI GROTTA con una stagionatura superiore ai 90 giorni, di cui almeno 45 giorni in grotta.

Nell'ambito della tipologia **formaggio di latte vaccino** si possono avere i seguenti prodotti:

FORMAGGIO DI LATTE VACCINO FRESCO con una durata della stagionatura fino a 30 giorni;

FORMAGGIO DI LATTE VACCINO SEMISTAGIONATO con una stagionatura che va da 30 a 90 giorni;

FORMAGGIO DI LATTE VACCINO SEMISTAGIONATO DI GROTTA con una stagionatura che va da 30 a 90 giorni, di cui almeno 45 giorni in grotta;

FORMAGGIO DI LATTE VACCINO STAGIONATO con una stagionatura superiore ai 90 giorni;



PRODOTTI CASEARI REA - QUALITÀ REATINA
MODALITÀ DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO REA - QUALITÀ REATINA

FORMAGGIO DI LATTE VACCINO STAGIONATO DI GROTTA con una stagionatura superiore ai 90 giorni, di cui almeno 45 giorni in grotta.

Nell'ambito della tipologia **formaggio di latte caprino** si possono avere i seguenti prodotti:

FORMAGGIO CAPRINO FRESCO con una durata della stagionatura fino a 7 giorni;

FORMAGGIO CAPRINO SEMISTAGIONATO con una durata della stagionatura che va dai 20 ai 40 giorni;

FORMAGGIO CAPRINO STAGIONATO con una stagionatura superiore ai 40 giorni.

Nell'ambito della tipologia **formaggio caprino misto** si possono avere i seguenti prodotti:

FORMAGGIO CAPRINO MISTO FRESCO con una durata della stagionatura fino a 7 giorni;

FORMAGGIO CAPRINO MISTO SEMISTAGIONATO con una durata della stagionatura che va dai 20 ai 40 giorni;

FORMAGGIO CAPRINO MISTO STAGIONATO con una stagionatura superiore ai 40 giorni.

Inoltre il marchio REA può contrassegnare anche i prodotti a pasta filata molle a fermentazione lattica, ottenuti da latte vaccino o da latte di bufala, che rientrano nella tipologia della **mozzarella**, e la **ricotta**, che può essere ottenuta da latte vaccino, ovino, caprino o di bufala.

Tutti i prodotti sopra riportati possono essere diversificati dalle singole aziende attraverso l'impiego di elementi caratteristici quali, ad esempio, la forma, la pezzatura, la tipologia e il colore della cappatura, l'aggiunta di aromatizzanti naturali, ferme restando in ogni caso le disposizioni normative di settore, quelle di tipo igienico – sanitario e quanto riportato nel presente disciplinare.

3. Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di prodotto per i formaggi della REA - QUALITÀ REATINA, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione, il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti o soggetti giuridici competenti in materia.

L'azienda autorizzata all'uso, o richiedente detta autorizzazione, dovrà assicurare agli addetti alle verifiche l'accesso a tutti gli ambienti della struttura produttiva e ad essi correlati.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili negli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda autorizzata all'uso del marchio REA - QUALITÀ REATINA.

Per conoscere l'esatta provenienza del latte, al fine di verificare il rispetto del presente disciplinare, gli organi di vigilanza e di controllo del marchio REA - QUALITÀ REATINA potranno



PRODOTTI CASEARI REA - QUALITÀ REATINA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO REA - QUALITÀ REATINA

interpellare i servizi veterinari preposti dell'ASL di competenza, il SIAN, l'Istituto Zooprofilattico di riferimento locale, l'Università della Tuscia o altri istituti universitari dotati di laboratori di analisi per la filiera lattiero-casearia.

4. Garanzie del soggetto autorizzato all'uso

I soggetti autorizzati all'uso sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del marchio collettivo REA - QUALITÀ REATINA.

I soggetti autorizzati all'uso devono inoltre garantire, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, la distinzione tra il latte ed i prodotti oggetto di apposizione del marchio REA - QUALITÀ REATINA dagli eventuali altri prodotti simili presenti in azienda che non formano oggetto del presente disciplinare.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e comprovabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato o suoi delegati.

Il soggetto autorizzato all'uso potrà apporre il logotipo del marchio REA anche su altre forme di comunicazione aziendale (es. sito WEB), oltre che sui prodotti rispondenti al presente disciplinare, purché venga esplicitato per quali prodotti è stata ottenuta l'autorizzazione all'uso.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del soggetto autorizzato all'uso, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal soggetto autorizzato all'uso devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente relativa agli aspetti igienico-sanitari delle produzioni agroalimentari e lattiero-casearie, nonché quella concernente l'igiene, la salute e la sicurezza dei lavoratori.



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA REA - QUALITÀ REATINA

**MODALITÀ DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "REA - QUALITÀ REATINA"**

Marzo 2026



**OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA REA - QUALITÀ REATINA
MODALITÀ DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "REA - QUALITÀ REATINA"**

1. Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento dell'autorizzazione all'uso del marchio collettivo "REA - QUALITÀ REATINA" da parte delle aziende oleicole che producono e commercializzano a proprio nome gli oli di oliva di almeno una delle seguenti tipologie:

- Olio DOP SABINA, di cui al Reg. (CE) n. 1263/96 e s.m.i.;
- Olio I.G.P. DI ROMA, di cui al Reg. di esecuzione UE n. 1261/21 e s.m.i.;
- Olio EXTRA VERGINE D'OLIVA, di cui al Reg. (CE) n. 2568/91 e s.m.i.;

Tutte le suddette tipologie di olio extra vergine d'oliva devono essere ottenute da olive provenienti da coltivazioni ubicate nella provincia di Rieti e trasformate in frantoi dello stesso territorio.

Al fine di garantire una migliore conservazione del prodotto e una riduzione dei rischi di insorgenza di difetti tutte le tipologie di olio extra vergine d'oliva da contrassegnare con il marchio REA devono essere sottoposte a filtrazione prima del loro confezionamento.

La certificazione relativa alle D.O.P. e I.G.P. sopra indicate viene rilasciata da Enti individuati e riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Relativamente all'olio EXTRA VERGINE D'OLIVA, l'utilizzo all'uso del marchio REA - QUALITÀ REATINA può essere rilasciata ai prodotti che rispondano, secondo il regolamento (CE) n. 2568/91 e s.m.i., ai requisiti chimici normati e alle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini certificate da Comitati e Panel di assaggiatori professionali riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Inoltre, l'olio EXTRA VERGINE D'OLIVA da contrassegnare con il marchio REA deve provenire dalle stesse cultivar di olivo menzionate nei disciplinari dell'Olio DOP SABINA e dell'Olio I.G.P. DI ROMA.

I soggetti autorizzati all'uso per gli oli extra vergine d'oliva della REA - QUALITÀ REATINA potranno porre il logotipo del marchio REA - QUALITÀ REATINA solo sulle etichette e sulle confezioni dei relativi prodotti certificati D.O.P. SABINA, I.G.P. OLIO DI ROMA rispondenti ai requisiti sopra riportati e, per quanto riguarda l'olio EXTRA VERGINE D'OLIVA, sui lotti corrispondenti ai campioni risultati idonei alla valutazione organolettica dei Comitati e Panel di assaggiatori professionali riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.



**OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA REA - QUALITÀ REATINA
MODALITÀ DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "REA - QUALITÀ REATINA"**

2. Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di prodotto relativi agli oli extra vergine d'oliva della REA - QUALITÀ REATINA, sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio REA - QUALITÀ REATINA (Comitato) o suoi delegati.

Per quanto riguarda i soggetti autorizzati all'uso per gli oli D.O.P. SABINA e I.G.P. OLIO DI ROMA, il Comitato verificherà annualmente l'effettivo possesso dei requisiti sopra richiesti presso i suddetti Enti accreditati certificatori.

Per quanto riguarda invece l'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, la documentazione relativa ai requisiti chimici e organolettici di legge e la tracciabilità del prodotto finito, saranno richieste annualmente, possibilmente prima della messa in commercio dell'olio della stagione, direttamente alle aziende autorizzate all'uso.

Il Comitato svolgerà presso i soggetti autorizzati all'uso anche le attività di controllo e vigilanza sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili, per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda.

3. Garanzie del soggetto autorizzato all'uso

I soggetti autorizzati all'uso devono mantenere, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, la distinzione tra il prodotto, oggetto di autorizzazione all'uso del marchio "REA - QUALITÀ REATINA" dagli altri prodotti similari.

Il soggetto autorizzato all'uso potrà apporre il logotipo del marchio REA anche su altre forme di comunicazione aziendale (es. sito WEB), oltre che sui prodotti rispondenti al presente disciplinare, purché venga esplicitato per quali prodotti è stata ottenuta l'autorizzazione all'uso.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e provabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate, oltre alle certificazioni D.O.P. e I.G.P. o relative all'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, dovranno essere conservate in azienda, a cura del soggetto autorizzato all'uso, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal soggetto autorizzato all'uso devono essere conformi sia con quanto previsto dalla normativa vigente relativa agli aspetti igienico-sanitari delle produzioni agroalimentari, sia per quanto concerne l'igiene, la salute e la sicurezza dei lavoratori.



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



**CARNI FRESCHE E LAVORATE BOVINE, OVINE, SUINE E
AVICOLE**

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO REA QUALITÀ REATINA**

Marzo 2026

1. Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento dell'autorizzazione all'uso del marchio collettivo "REA QUALITÀ REATINA" da parte di coloro i quali producono ed immettono in commercio carni fresche e lavorate di bovini, ovini, suini e avicole, sia in qualità di azienda di produzione (allevamento) e/o di trasformazione (macelleria/laboratorio) con proprio marchio aziendale.

Il disciplinare prevede norme e procedure relative all'ottenimento di tagli di carne fresca e di prodotti lavorati provenienti da razze di bovini, ovini, suini e avicoli appartenenti al tipo genetico da carne o derivanti da incroci finalizzati alla produzione di carne destinata al consumo umano.

Ai fini del presente disciplinare, per **carni lavorate** si intendono le diverse tipologie di alimenti a base di carne cruda o cotta, tritata o in pezzi o in pezzo unico, provenienti da razze da carne di **suini**, di **bovini**, di **ovini** e **avicoli** alle quali possono essere aggiunti sale, grasso animale, erbe e spezie ed eventualmente altri ingredienti; se chiusa in un contenitore (tradizionalmente vengono usati gli intestini dell'animale, anche se oggi si utilizzano anche materiali sintetici) la carne lavorata viene chiamata **insaccato**.

La carne lavorata può essere conservata in diversi modi, a seconda che sia cruda, cotta, stagionata o affumicata.

Al fine del presente disciplinare, inoltre, le tipologie di prodotti che possono essere contrassegnate con il marchio REA QUALITÀ REATINA sono le seguenti: salumi, prosciutti, porchetta, mortadella e altri prodotti assimilabili ai precedenti.

Per quanto attiene agli aspetti che riguardano le diverse attività che si svolgono nell'ambito della filiera carni, i soggetti autorizzati all'uso si dovranno attenere alle normative di settore vigenti.

2. La produzione primaria

Le carni a marchio REA QUALITÀ REATINA devono provenire da allevamenti insistenti nella provincia di Rieti, regolarmente iscritti al Registro imprese della C.C.I.A.A. di Rieti-Viterbo con la propria sede legale o unità operativa.

2.1 Strutture e modalità di allevamento degli animali

Il sistema di allevamento deve garantire condizioni di benessere dell'animale conformemente alla normativa vigente.

Per tutte le specie di bestiame contemplate nel presente disciplinare è vietato l'uso di molecole antibiotiche (ad eccezione di quelle somministrate a scopi terapeutici e previa prescrizione veterinaria) e di promotori della crescita.

2.2 Bovini

Prima della sua macellazione, l'animale deve aver soggiornato nell'allevamento insistente nella provincia di Rieti che adotti il presente disciplinare per un periodo minimo di 6 mesi.

Gli animali devono essere allevati allo stato semibrado, con eventuale stabulazione fissa coperta, in box collettivi o singoli, limitata al solo periodo di riposo e di alimentazione.

La base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee della provincia di Rieti; non è ammesso il fieno greco (*Trigonella foenum – graecum L.*) nei due mesi antecedenti la macellazione.

In aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta con integratori minerali e vitaminici.

L'impiego di urea è consentito nella misura massima del 1% nella razione alimentare giornaliera.

2.3 Ovini

Gli animali devono essere nati e cresciuti in un allevamento insistente nel territorio della Provincia di Rieti e che applichi il presente disciplinare.

Gli agnelli devono essere macellati tra i 28 ed i 40 giorni di età.

Gli animali devono essere allevati in stato brado, con eventuale stabulazione fissa coperta, in box collettivi o singoli, limitata al solo periodo di riposo e di alimentazione.

La base alimentare è rappresentata da latte materno (allattamento naturale). È consentita l'integrazione pascolativa con alimenti naturali e specie erbacee provenienti da pascoli della Provincia di Rieti.

Al fine di garantire una buona qualità del latte da destinare all'alimentazione degli agnelli, le pecore matricine devono usufruire di pascoli naturali, prati pascolo ed erbai tipici della Provincia di Rieti. È ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati, escludendo l'utilizzo di sostanze ed organismi geneticamente modificati.

Gli agnelli e le pecore non devono essere soggetti a forzature alimentari e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate ad incrementare la produzione.

Nel periodo estivo è consentita la tradizionale pratica della monticazione (transumanza).

2.4 Suini

Gli allevamenti ammessi sono quelli a ciclo chiuso, o ristalli insistenti nel territorio della provincia di Rieti, che allevano suini contraddistinti da un marchio auricolare che riporti le seguenti informazioni: Sigla Paese – Codice ASL – Provincia di allevamento – Numero di allevamento.

L'eventuale quota di reintegro può essere prevista solo per animali da rimonta che devono essere nati ed allevati esclusivamente in Italia.

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici.

L'uso congiunto di siero e latticello giornalmente non deve essere superiore ai 15 litri a capo.

Nel caso di impiego di borlande, il contenuto di azoto associato non deve superare il 2%.

L'eventuale somministrazione congiunta di patate disidratate e manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.

Prima della macellazione gli animali devono sostare in un allevamento nella provincia di Rieti che applichi il presente disciplinare per:

- almeno 2 mesi nel caso di lattonzolo;

- almeno 4 mesi nel caso di magrone (con peso fino a 120 kg);
- almeno 6 mesi nel caso di animale da ingrasso (oltre i 120 kg).

2.5 Carni avicole

Le categorie di carni avicole oggetto del presente disciplinare sono: anatra, cappone, faraona, galletto, gallina, oca, pollo, quaglia, tacchino.

Sono previste per suddette specie le razze selezionate per la produzione della carne; anche le uova di suddette specie possono essere contrassegnate con il marchio REA.

Gli avicoli da cui provengono le carni e le uova rispondenti ai requisiti del presente disciplinare devono essere nati in Italia e allevati e macellati in provincia di Rieti.

Gli alimenti somministrati agli animali devono assicurare il soddisfacimento delle esigenze nutrizionali in modo bilanciato contribuendo a mantenere condizioni di benessere e l'alimentazione deve essere priva di grassi animali aggiunti, priva di farine animali, totalmente vegetale e priva di OGM.

L'allevamento previsto dal presente disciplinare deve essere esclusivamente quello a "terra", nel quale gli animali non sono chiusi nelle gabbie ma possono muoversi liberamente all'interno del ricovero o all'aperto.

In ogni caso, gli avicoli del presente disciplinare devono essere allevati nel rispetto della normativa vigente in materia di benessere animale.

3. Vincoli per i diversi soggetti autorizzati all'uso

3.1 Soggetti autorizzati all'uso allevatori

I soggetti autorizzati all'uso allevatori che immettono in commercio le carni con il proprio marchio aziendale potranno adottare l'immagine coordinata del marchio REA in tutte le forme di comunicazione e di immagine aziendali.

3.2 Soggetti giuridici con soci produttori

I soggetti che commercializzano e promuovono il prodotto per conto dei soci allevatori, possono divenire soggetti autorizzati all'uso del marchio "REA QUALITÀ REATINA" se rispondono ai seguenti requisiti:

- avere la propria sede legale nella provincia di Rieti;
- comprendere nel proprio oggetto sociale l'attività di commercializzazione dei prodotti acquisiti dai propri soci;
- commercializzare carni di animali provenienti da allevamenti insistenti nella provincia di Rieti che adottano il presente disciplinare.

Gli obblighi previsti per tali soggetti sono i seguenti:

- applicare l'immagine coordinata del marchio "REA QUALITÀ REATINA" su tutti i prodotti conformi al presente disciplinare;
- controllare e vigilare che le imprese dalle quali acquisisce il prodotto, abbiano rispettato la parte di disciplinare che a loro compete.

4. Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti del presente disciplinare, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata – CIS – del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e di gestione, il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti o soggetti giuridici competenti in materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili negli eventuali controlli che il Comitato, o i suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda autorizzata all'uso del marchio "REA QUALITÀ REATINA".

Negli allevamenti dei soggetti autorizzati all'uso deve essere presente il Registro di stalla, con obbligo di conservazione dei dati annotati per almeno cinque anni.

Per conoscere l'esatta provenienza degli animali, al fine di verificare il rispetto del presente disciplinare, gli organi di vigilanza e di controllo del marchio "REA QUALITÀ REATINA" potranno interpellare i servizi veterinari preposti della ASL di competenza ed altri organismi.

5. Obblighi del soggetto autorizzato all'uso

I soggetti autorizzati all'uso sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo "REA QUALITÀ REATINA".

I soggetti autorizzati all'uso dovranno inoltre garantire, attraverso un piano di tracciabilità di prodotto che controlla tutte le fasi che seguono l'allevamento, la distinzione tra il prodotto oggetto di apposizione del marchio "REA QUALITÀ REATINA" dagli altri prodotti simili.

Il processo di tracciabilità, nonché l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e comprovabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato.

In ogni caso, per quanto non specificamente riportato nel presente disciplinare, il soggetto autorizzato all'uso dovrà fare riferimento alle normative e regolamenti vigenti per ciascuna specie.

Il soggetto autorizzato all'uso dovrà inoltre garantire un miglioramento continuo delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente, attraverso un programma che preveda nel tempo una riduzione, al di sotto dei limiti minimi di legge, dei potenziali inquinanti emessi nel corso dei processi produttivi.



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



VINI D.O.C. E I.G.T.

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "REA QUALITÀ REATINA"**

Marzo 2026

1. Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento dell'autorizzazione all'uso del marchio collettivo "REA QUALITA' REATINA" da parte delle aziende vitivinicole che producono e commercializzano i seguenti vini D.O.C. e I.G.T. realizzati nella provincia di Rieti:

- **Colli della Sabina D.O.C.**, approvato con D.M. 10.09.1996, G.U. 222 del 21.09.1996, con ultime modifiche introdotte dal D.M. 07.03.2014;
- **I.G.T. Lazio**, approvato con DM 22.11.1995, con ultime modifiche introdotte dal D.M. 07.03.2014.

I soggetti autorizzati all'uso del marchio "REA QUALITA' REATINA" dei Vini D.O.C. e I.G.T. sopra indicati devono avere la sede operativa in cui gli stessi vini sono prodotti nella provincia di Rieti.

Potranno essere comunque contrassegnati con il marchio "REA QUALITA' REATINA" i vini, tra quelli certificati secondo la DOC e IGT sopra menzionati, che sono stati realizzati con uva prodotta nei territori della provincia di Rieti.

2. Modalità di controllo

Il Comitato verificherà annualmente l'effettivo possesso dei requisiti sopra richiesti presso gli Enti accreditati certificatori e/o presso gli operatori economici interessati.

Il Comitato di gestione e di controllo del marchio "REA QUALITA' REATINA" svolgerà presso i soggetti autorizzati all'uso le attività di controllo e vigilanza sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata del marchio collettivo.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili, per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda.

3. Obblighi del soggetto autorizzato all'uso

I soggetti autorizzati all'uso sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo "REA QUALITA' REATINA".

Detti soggetti devono inoltre garantire, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, la distinzione tra il prodotto oggetto di apposizione del marchio "REA QUALITA' REATINA" e gli altri prodotti similari eventualmente presenti in azienda.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione dovrà essere documentabile e comprovabile nel corso della verifica aziendale effettuata dal Comitato (o suoi delegati).

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del soggetto autorizzato all'uso, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal soggetto autorizzato all'uso devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente riguardante gli aspetti igienico-sanitari delle produzioni agroalimentari, l'igiene, la salute e la sicurezza dei lavoratori.



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



BIRRA ARTIGIANALE

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "REA QUALITÀ REATINA"**

Marzo 2026

1. Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento dell'autorizzazione all'uso del marchio collettivo "REA QUALITÀ REATINA" da parte delle aziende che producono e commercializzano la "Birra artigianale".

Il soggetto al quale viene rilasciata l'autorizzazione all'uso del marchio "REA QUALITÀ REATINA" corrisponde all'impresa che realizza il prodotto e lo immette sul mercato con proprio marchio aziendale.

In questa sede la denominazione Birra è riservata alla bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione alcolica con ceppi di *Saccharomyces pastorianus* o di *Saccharomyces cerevisiae* di un mosto preparato con malto di orzo o di frumento o di loro miscele e acqua, amaricato con luppolo o suoi derivati o entrambi. Le birre sono classificate in diverse categorie a seconda della percentuale di etanolo e in base del grado Plato.

Il processo di produzione deve essere di tipo artigianale, realizzato in un birrificio indipendente.

Per "birra artigianale", ai sensi nella legge 28 luglio 2016 n. 154 e s.m.i., si intende la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione.

Si intende "piccolo birrificio indipendente", il birrificio legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio; che utilizza impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio; che non opera sotto licenza di utilizzo dei diritti di proprietà immateriale altrui; e la cui produzione annua non supera 200.000 ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di birra prodotte per conto di terzi.

L'acqua utilizzata durante le fasi di produzione della Birra deve provenire esclusivamente da acquedotti della provincia di Rieti.

I prodotti utilizzati al fine di aromatizzare il mosto e compresi tra quelli a marchio "REA QUALITÀ REATINA" devono essere realizzati nella provincia di Rieti.

L'orzo utilizzato per la realizzazione del malto deve provenire dalla provincia di Rieti.

Nella realizzazione del prodotto sono completamente esclusi i coloranti di qualsiasi origine.

Nei prodotti trattati nel presente disciplinare si possono impiegare solo gli additivi e i coadiuvanti tecnologici che sono ammessi nella produzione di alimenti biologici nel rispetto delle quantità previste dall'attuale normativa generale del settore agroalimentare.

La sede del laboratorio di produzione della Birra artigianale della provincia di Rieti deve essere autorizzata per la tipologia di lavorazione che in essa si svolge dai competenti organi di controllo e vigilanza.

Il laboratorio autorizzato all'uso del marchio "REA QUALITÀ REATINA" deve essere ubicato nella provincia di Rieti.

Nel laboratorio autorizzato devono essere presenti attrezzature, tecnologie e procedure che permettano di contenere la carica microbica ed eventuali contaminazioni al fine di ottenere un prodotto che si conservi igienicamente salubre entro i tempi di scadenza e secondo i limiti di legge.

2. Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di produzione per la *Birra artigianale* sono demandati al Comitato di controllo e gestione (Comitato), il quale potrà delegare professionisti o soggetti giuridici competenti in materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili durante gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda autorizzata all'uso del marchio.

Il soggetto autorizzato dovrà assicurare agli addetti al controllo l'accesso a tutti gli ambienti dove avviene la lavorazione e deve mettere a disposizione tutta la documentazione da questi richiesta.

Il Comitato svolgerà presso i soggetti autorizzati all'uso le attività di controllo e vigilanza sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo, ai sensi di quanto previsto dal Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo "REA QUALITÀ REATINA".

3. Obblighi del soggetto autorizzato all'uso

I soggetti autorizzati all'uso sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo "REA QUALITÀ REATINA".

I soggetti autorizzati all'uso devono garantire la distinzione, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, tra il prodotto oggetto di apposizione del marchio "REA QUALITÀ REATINA" e gli altri prodotti similari eventualmente presenti in azienda.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione dovrà essere documentabile e comprovabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato o suoi delegati.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del soggetto autorizzati all'uso, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate da soggetto autorizzato all'uso devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente applicabile al settore di attività, nonché quella in materia di igiene, salute e sicurezza degli addetti.