

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per il pane e dolci da forno

Art. 1 Definizione

- 1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per il pane e i dolci da forno menzionati nel presente disciplinare, che devono soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione, nonché le prescrizioni relative all’utilizzo del marchio e alle modalità d’uso dello stesso descritte nel presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

- 2.1 Il pane e i dolci da forno che utilizzano il “marchio di qualità con indicazione d’origine” devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità, inoltre, devono essere prodotti e confezionati soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immessi sul mercato. È vietato l’acquisto da altre province, regioni o Stati.

Art. 3 Descrizione dei prodotti

- 3.1 All’atto dell’immissione al consumo, il pane e i dolci da forno devono presentare le seguenti caratteristiche:

PANTRENTINO

Caratteristiche prodotto finito

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto finito
Biga con farina di frumento tipo 1 (processo con lunga lievitazione)		44,18%
Farina di frumento tipo 1		30,26%
Estratto di malto (1% su farina Aggiunta)		0,30%
Sale (2% sul totale farina)		1,21%
Lievito di birra o Lievito madre		0,45%
Acqua		23,60%
Peso	gr. 280 / gr. 500	

Descrizione prodotto:

pane ottenuto da farina di frumento tipo 1 proveniente dal territorio Trentino. Il gusto sarà leggermente nocciolato, colore della mollica leggermente grigio, crosta croccante e dorata, non deve avere “odore” di lievito. Se viene usato il lievito madre avrà un leggero retrogusto di acido. Alveolatura intensa e morbida

Metodo di ottenimento:

preparare una prefermentazione di 18/20 ore (totale 40%) con la farina di frumento tipo 1, inserire lievito, estratto di malto e la rimanente farina, aggiungere l’acqua e formare un impasto omogeneo (4 min. in 1^a velocità e 6 min. in 2^a velocità), aggiungendo il sale in 2^a velocità. Lasciare puntare l’impasto per 30/45 min.; spezzettare l’impasto e formare pezzi del peso di gr. 280 o gr. 500, “tondare” e lasciare riposare 5 min. - dare la forma ovale. Lasciare lievitare per circa 60 min. a 28/30° C. con 75% U.R. (umidità), mettere a cottura in forno a 220°C. con vapore per 20/30 min.

PANE AL MAIS**Caratteristiche prodotto finito**

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto finito
Biga con farina di frumento tipo 1 (processo con lunga lievitazione)		22,42%
Farina di frumento tipo 1		26,92%
Farina di mais		17,94%
Acqua		16,91%
Lievito di birra o Lievito madre		1,23%
Olio extravergine di oliva		2,91%
Sale		1,12%
Estratto di malto		0.60%
Peso	gr. 250 / gr. 500	

Descrizione prodotto:

pane ottenuto da farina di frumento tipo 1 con aggiunta di farina di Mais Nostrano di Storo e/o Mais Spin di Caldonazzo. Il gusto sarà leggermente di polenta e ruvido, con il colore della mollica leggermente grigia/gialla e con puntini di rosso. La crosta croccante e dorata, non deve avere “odore” di lievito. Se viene usato il lievito madre avrà un leggero retrogusto di acido. Alveolatura intensa e morbida

Metodo di ottenimento:

preparare una prefermentazione di 18/20 ore (totale 40%) con la farina tipo 1, inserire lievito, estratto di malto e la rimanente farina di frumento tipo 1 e la farina di mais, aggiungere l’acqua e formare un impasto omogeneo (4 min. in 1^a velocità e 6 min. in 2^a velocità), aggiungendo il sale in 2^a velocità. Lasciare puntare l’impasto per 30/45 min.; spezzettare l’impasto e formare pezzi del peso di gr. 250 o gr. 500, “tondare” e lasciare riposare 5 min. - dare la forma ovale. Lasciare lievitare per circa. 60 min. a 28/30°C. con 75% U.R. (umidità), mettere a cottura in

forno a 220°C. con vapore per 30/40 min.

PANE ALLE NOCI

Caratteristiche prodotto finito

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto finito
Biga con farina di frumento tipo 1 (processo con lunga lievitazione)		15,35%
Farina di frumento tipo 1		42,06%
Acqua		21,03%
Noci		15,80%
Olio extravergine di oliva		2,63%
Lievito di birra o Lievito madre		1,68%
Sale		1,05%
Estratto di malto		0,40%
Peso	gr. 250 / gr. 500	

Descrizione prodotto:

pane ottenuto da farina di frumento tipo 1. Il gusto sarà leggermente dolce e il colore della mollica leggermente grigio, con pezzi di noci grossolani. La crosta croccante e dorata non deve avere "odore" di lievito. Alveolatura intensa e morbida. Le noci devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità.

Metodo di ottenimento:

preparare una prefermentazione di 18/20 ore (totale 35%) con la farina di frumento tipo 1, inserire lievito, estratto di malto e la rimanente farina di frumento tipo 1, aggiungere l'acqua e formare un impasto omogeneo (4 min. in 1^a velocità e 6 min. in 2^a velocità), aggiungendo il sale in 2^a velocità; alla fine aggiungere l'olio extravergine di oliva e le noci sminuzzate. Lasciare puntare l'impasto per 30/45 min.; spezzettare l'impasto e formare pezzi del peso di gr. 250 o gr. 500 tondare e lasciare riposare 5 min. - dare la forma rotonda. Lasciare lievitare per circa 60 min. a 28/30°C. con 75% U.R. (umidità), mettere a cottura in forno a 220°C. con vapore per 25/30 min.

PANE AL LATTE

Caratteristiche prodotto finito

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto finito
Biga con farina di frumento tipo 1 (processo con lunga lievitazione)		46,65%
Farina di frumento tipo 0		31,95%

Latte intero		8,47%
Acqua		8,47%
Lievito di birra o Lievito madre		0,64%
Burro o Olio extravergine di oliva		3,19%
Sale		0,64%
Peso	da gr. 250 a gr. 500	

Descrizione prodotto:

pane ottenuto da farina di frumento tipo 0 e tipo 1. Il gusto sarò leggermente dolce e il colore della mollica bianco. La crosta morbida e rossiccia, non deve avere "odore" di lievito. Se si usa il lievito madre si avrà un leggero retrogusto di acido. Alveolatura intensa e morbida. Il latte e il burro devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità.

Metodo di ottenimento:

preparare una prefermentazione di 18/20 ore (totale 30%) con la farina di frumento tipo 0, inserire lievito, estratto di malto e la rimanente farina di frumento tipo 1, aggiungere il latte e l'acqua e formare un impasto omogeneo (4 min. in 1^ velocità e 6 min. in 2^ velocità), aggiungendo il sale in 2^ velocità, alla fine aggiungere il burro (o l'olio extravergine di oliva). Lasciare puntare l'impasto per 30 min.; spezzettare l'impasto e formare pezzi del peso di gr. 250 o gr. 500, tondare e lasciare riposare 5 min. - dare la forma rotonda. Lasciare lievitare per circa 50/60 min. a 28/30°C. con 75% U.R. (umidità), mettere a cottura in forno a 210°C. con vapore per 20/25 min.

PANE ALLE MOLCHE

Caratteristiche prodotto finito

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto finito
Biga con farina di frumento tipo 1 (processo con lunga lievitazione)		27,40%
Farina di frumento tipo 1		37,54%
Latte intero		18,77%
Patate (80 g. + 120 g. acqua o purea)		3,75%
Molche		7,51%
Olio extravergine di oliva		1,15%
Lievito di birra o Lievito madre		1,13%
Sale		1,13%
Burro		1,13%
Estratto di malto		0,14%
Peso	da gr. 250 a gr. 500	

Descrizione prodotto:

pane ottenuto da farina di frumento tipo 1 proveniente dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità. Il gusto sarò leggermente amaro e il colore della mollica

leggermente grigio/verde con pezzi di olive. La crosta croccante e dorata, non deve avere “odore” di lievito. Alveolatura intensa e morbida. Il latte, il burro e le patate devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità.

Metodo di ottenimento:

preparare una prefermentazione di 18/20 ore (totale 30%) con la farina di frumento tipo 1, inserire lievito, estratto di malto e la rimanente farina di frumento tipo 1; aggiungere fiocchi di patate idratati, con il doppio del suo peso, con acqua e aggiungere il latte. Formare quindi un impasto omogeneo (4 min. in 1^ velocità e 6 min. in 2^ velocità), aggiungendo il sale in 2^ velocità, inserire le molche e alla fine il burro o l'olio extravergine di oliva. Lasciare puntare l'impasto per 30 min.; spezzettare l'impasto e formare pezzi del peso di gr. 250 o gr. 500, tondare e lasciare riposare 5 min. - dare la forma rotonda o a “cappello del prete”. Lasciare lievitare per circa 50/60 min. a 28/30°C. con 75% U.R. (umidità), mettere a cottura in forno a 220°C. con vapore per 20/25 min.

PANE ALLE PATATE

Caratteristiche prodotto finito

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto finito
Farina tipo di frumento tipo 1		24,91%
Farina di frumento integrale		16,73%
Lievito naturale/madre liquido		12,01%
Patate (800 g.+1300 g. acqua o purea)		37,37%
Acqua		7,12%
Sale		1,25%
Lievito di birra		0,60%
Peso	da gr. 250 a gr. 500	

Descrizione prodotto:

pane ottenuto da farina tipo 1. Il gusto sarà leggermente acidulo. La farina di frumento integrale e il colore della mollica grigia. La crosta croccante e dorata non deve avere “odore” di lievito. Alveolatura intensa e morbida ed umida.

Le patate devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità.

Metodo di ottenimento:

preparare una prefermentazione di 18/20 ore (totale 30%) e poi inserire nei due tipi di farina le spezie, i lieviti e l'acqua. Formare quindi un impasto omogeneo (5 min. 1^ velocità e 5 min. in 2^ velocità), aggiungendo il sale in 2^ velocità. Lasciare puntare l'impasto per 30 min.; spezzettare l'impasto e formare pezzi del peso di gr. 250 o gr. 500, tondare e lasciare riposare 10 min. - dare la forma rotonda o a filone. Lasciare lievitare per circa 50/ 60 min. a 28/30°C. con 75% U.R. (umidità), mettere a cottura in forno a 210°C. con vapore per 30/40 min.

PANE DELLE DOLOMITI

Caratteristiche prodotto finito

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto finito
Miscela di cereali – gr. 6000 :		
Farro integrale frantumato		3,25%
Farina di Farro		7,50%
Farina di Farro integrale		10,00%
Farina Avena integrale		1,25%
Farina Orzo integrale		1,74%
Farina Segale Tipo 0		1,25%
Biga con farina di frumento tipo 1 (processo con lunga lievitazione)		18,24%
Farina di frumento tipo 1		16,70%
Grano saraceno spezzato		4,16%
Acqua		29,57%
Patate		2,50%
Lievito di birra o Lievito madre		1,46%
Sale		0,96%
Decorazione: crusca di grano tenero		
Peso	da gr. 250 a gr. 500	

Descrizione prodotto:

pane ottenuto da farina di frumento tipo 1, proveniente dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità, amalgamandola ad una miscela di cereali. Il colore della mollica è leggermente grigio con pezzi di grano saraceno spezzato. La crosta croccante e dorata non deve avere "odore" di lievito. Alveolatura areata e morbida.

Le patate devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità.

Metodo di ottenimento:

preparare una prefermentazione di 18/20 ore (totale 30%) con la farina di frumento tipo 1, inserire lievito, la rimanente farina di frumento tipo 1 e la miscela di cereali e aggiungere fiocchi di patate idratati, con il doppio del suo peso, con acqua. Aggiungere acqua e formare quindi un impasto omogeneo (4 min. in 1^a velocità e 6 min. in 2^a velocità), aggiungendo il sale in 2^a velocità. In fine aggiungere il grano saraceno spezzato. Lasciare puntare l'impasto per 30 min.; spezzettare l'impasto e formare pezzi del peso di gr. 250 o gr. 500, tondare e lasciare riposare 5 min. - dare la forma a filone e passare nella crusca. Lasciare lievitare per circa 50 min. a 28/30°C. con 75% U.R. (umidità), mettere a cottura in forno a 220°C. con vapore per 30min.

PANE DI SEGALE (SEGALINI TARENTINI)

Caratteristiche prodotto finito

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto finito

Biga con farina di frumento tipo 1 (processo con lunga lievitazione)		12,52%
Farina di frumento tipo 1		18,79%
Farina di segale tipo "R 0"		25,05%
Acqua		36,32%
Malto tostato nero		1,25%
Lievito di birra o Lievito madre		1,46%
Spezie (cumino, anice, finocchio)		0,96%
Burro o olio extravergine di oliva		16,70%
Sale		4,16%
Peso	da gr. 250 a gr. 500	

Descrizione prodotto:

pane ottenuto da farina di frumento tipo 1 e farina di segale tipo 0 proveniente dalla Regione Trentino Alto Adige. Il gusto leggermente acidulo e il colore della mollica grigia. La crosta croccante, dorata e speziato, non deve avere "odore" di lievito. Alveolatura intensa, morbida e umida. Il burro deve provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità.

Metodo di ottenimento:

preparare una prefermentazione di 18/20 ore (totale 30%) con la farina di frumento tipo 1, inserire lievito, la rimanente farina di frumento tipo 1, la farina di segale tipo 0, le spezie e il malto. Aggiungere acqua e formare quindi un impasto omogeneo (5 min. in 1^a velocità e 5 min. in 2^a velocità), aggiungendo il sale in 2^a velocità. Alla fine inserire il burro (oppure olio extravergine di oliva). Lasciare puntare l'impasto per 30 min.; spezzettare l'impasto e formare pezzi del peso di gr. 250 o gr. 500, tondare e lasciare riposare 5 min. - dare la forma a filone. Lasciare lievitare per circa 50 min. a 28/30°C. con 75% U.R. (umidità), mettere a cottura in forno a 220°C. con vapore per 30min.

STRUDEL

Caratteristiche prodotto finito

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto finito
L'impasto può essere formato da: pasta sfoglia – pasta frolla – pasta matta		
Mele		68,08%
Uva sultanina		4,86%
Pinoli e/o noci		2,92%
Zucchero		7,29%
Pane grattugiato		4,86%
Burro		11,67%
Limone		0,30%
Canella		0,02%
Peso	da gr. 500 a gr. 700	

Descrizione prodotto:

dolce arrotolato o a fagotto, dall'intenso profumo di mela cotta e cannella, non molto dolce, dalla forma dritta o a ferro di cavallo. La crosta croccante e dorata, colore del ripieno giallo/marroncino dove prevale la quantità di mela renetta o golden. Le mele ed il burro devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità.

Metodo di ottenimento:

pasta "tirata" sottile con ripieno di mele fresche pelate e tagliate, aromatizzate con buccia di limone e cannella, mescolate con zucchero, uva sultanina, pinoli o noci, ed asciugate con pane grattugiato passato nel burro fuso. Chiudere bene e bucherellare la pasta, pennellare il tutto con uovo/latte e spolverare con lo zucchero. Cottura a 190/200°C. per 40/45 min.

ZELTEN**Caratteristiche prodotto finito**

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto finito
Farina di frumento tipo 0		25,51%
Latte intero		1,02%
Lievito di birra o lievito chimico		1,02%
Burro		4,08%
Tuorlo		4,08%
Zucchero		4,08%
Miele		1,02%
Uva sultanina		10,20%
Fichi		10,20%
Noci		10,20%
Macedonia di frutta candita		5,10%
Mandorle		5,10%
Pinoli		5,10%
Sale		0,26%
Peso	g. 500 / g. 750 / g. 1.000	

Descrizione prodotto:

impasto lievitato o montato, dolce di forma circolare, compatto di colore bruno, ricco di frutta secca e aromatica, leggermente dolce, di buona conservazione. Il latte, il burro e il miele devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità.

Metodo di ottenimento:

(tecnicamente detto fase del: Lievitato) si crea un impasto con farina, latte e lievito di birra, si aggiunge tuorlo d'uovo, zucchero, miele, sale e aromi. In questa prima fase si crea un impasto omogeneo all'interno del quale si inserisce un impasto di frutta secca, fichi e uva sultanina, il tutto marinato in sciroppo di zucchero con rum e/o grappa per una notte.

Realizzato l'impasto di formano delle pagnotte, si "spennella" una miscela di uova e latte e si decorare con frutta secca. I pezzi formati si fanno lievitare per circa 60 min. e si mettono a cottura in forno a 180/190 per 40/45 min.

(tecnicamente detta fase del: Montato) si monta il burro morbido miscelandolo con lo zucchero, i tuorli d'uovo, il miele e gli aromi, inserire quindi il sale e il latte tiepido, poi

aggiungere la farina, setacciata con il lievito chimico, la frutta secca, i fichi e l'uva sultanina marinate in sciroppo di zucchero con rum (e/o grappa) per una notte.
Stendere l'impasto in appositi contenitori, "spennellare" con la miscela di uova e latte, decorare con frutta secca, mettere a cottura in forno a 180/190°C. per 40/45 min.

CROSTATATA DI FRUTTI DI BOSCO

Caratteristiche prodotto finito

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto finito
Impasto di pasta frolla e guarnizione con confettura di frutti di bosco		
Farina tipo 0		46,77%
Burro		31,18%
Zucchero		13,25%
Miele		2,34%
Limone		0,08%
Sale		0,16%
Uova		2,20%
Peso	g. 250 / g. 500 / g. 750	

Descrizione prodotto:

tradizionale dolce da forno rettangolare o rotondo, croccante e friabile. Un prodotto formato dal 45% di frutti di bosco (confettura), decorato con una griglia di pasta frolla e dal colore dorato. Il burro e il miele devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità. La confettura di frutti di bosco deve essere confezionata nella provincia o nella regione specificata sul marchio di qualità.

Metodo di ottenimento:

si realizza un impasto formato da burro, zucchero, aromi, sale, uovo e lo si amalgama con la farina e lo si lascia riposare per almeno 2 ore. Si rivestono delle tortiere spalmandole di confettura di frutti di bosco, si decora con strisce di pasta frolla, si "spennella" con uovo e si mette in cottura in forno a 180°C. (minimo) per 35/40 min.

TORTA DI FREGOLOTI

Caratteristiche prodotto finito

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto finito
Farina tipo 0		28,36%
Burro		23,63%
Zucchero		23,63%
Mandorle grezze		14,18%
Tuorlo		3,78%
Lievito chimico		0,66%
Limone		0,10%

Grappa		5,76%
Peso	g. 250 / g. 500 / g. 750	

Descrizione prodotto:

tradizionale dolce da forno rotondo o rettangolare, molto croccante e dalla superficie irregolare, dal colore dorato con puntini bruni, dati dalla mandorla grezza raffinata, decorato con mandorle grezze e spolverata di zucchero a velo. Il burro e la grappa devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità.

Metodo di ottenimento:

si sfregolano con le mani gli ingredienti e si va a creare un impasto di grumi irregolari. Si inserisce nello stampo, si "spennella" con uovo e lo si decora con mandorle grezze. Si mette a cottura in forno a 170/180°C. per 30/35 min.

FOCACCIA TRENTINA (Fugaza dolce)

Caratteristiche prodotto finito

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto finito
Biga con farina di frumento tipo 1 (processo con lunga lievitazione)		22,71%
Farina di frumento tipo 0		40,26%
Latte intero		6,71%
Acqua		6,71%
Uova		10,74%
Burro		5,37%
Zucchero		5,37%
Lievito compresso		1,83%
Sale		0,20%
Aromi o buccia di limone		0.11%
Peso	g. 250 / g. 500 / g. 750	

Descrizione prodotto:

tradizionale dolce da forno dalla forma semi-sferica, un buon profumo aromatico di vaniglia e limone, dal colore molto dorato, morbido e decorato con zucchero di granella. Il latte e il burro e le uova devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità.

Metodo di ottenimento:

si prepara una prefermentazione di 18/20 ore (totale 30%), si inseriscono la farina, le uova, il latte, l'acqua e il lievito, si crea un primo impasto e poi si inseriscono lo zucchero gli aromi e il sale, a impasto completato si inserisce, poco alla volta, il burro (8 min. in 1^ velocità e 6 min. in 2^ velocità). Si fa riposare l'impasto per 50/60 min. si formano poi delle sfere (palline) che si fanno riposare per altri 15 min. e si "stringe" di nuovo. Far lievitare a 28/30°C. per 40/50 min. lucidare (spennellare) con una miscela di uovo e latte e decorare con zucchero granella. Mettere in cottura in forno a 190°C per 30/40 min.

PANE DOLCE DI S. VIGILIO

Caratteristiche prodotto finito

Ingredienti	Standard	Percentuale sul prodotto
Biga con farina di frumento tipo 1 (processo con lunga lievitazione)		
Farina di frumento tipo 0		39,60%
Acqua		9,90%
Uova		9,90%
Lievito di birra o lievito madre		10,74%
Zucchero		8,71%
Burro		9,90%
Sale		0,80%
Estratto di malto		0,40%
Aroma di limone		0,02%
Fichi tagliati		17,82%
Peso	da g. 400 a g. 500	

Descrizione prodotto: .

Tradizionale dolce da forno leggermente basso e rotondo, dal profumo di limone e vaniglia e fichi, con un colore dorato e morbido. Il burro e le uova devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità.

Metodo di ottenimento:

si impasta farina, acqua, uova, lievito; si inserisce lo zucchero e il sale e, ad impasto formato, si aggiungono gli aromi miscelati al burro morbido e, quando diventa setoso, si aggiungono i fichi tagliati. Lasciare riposare per 45/50 min. Spezzettare l'impasto e formare pezzi del peso di gr. 400 o gr. 500, rotondi e leggermente appiattiti. Far lievitare a 28/30°C. per 45/50 min. lucidare con miscela di uovo e latte e mettere a cottura in forno a 180/190°C per 35/45 min. Terminata la cottura il prodotto si devono lucidare con uno sciroppo di zucchero.

Art. 4

Disposizioni particolari

- 4.1. Le farine utilizzate nella produzione del pane e dei dolci da forno, qualora non specificato per i singoli prodotti descritti all'articolo 3, possono provenire unicamente da coltivazioni degli stati membri dell'Unione Europea;
- 4.2. Sulla quantità degli ingredienti delle ricette descritte all'articolo 3 è ammessa una tolleranza del 5%;
- 4.3. In alternativa alla Biga specificata nelle ricette può essere utilizzato il metodo diretto mantenendo inalterati la tipologia ed i quantitativi di farina impiegata;

Art. 5

Elementi che comprovano l'origine

- 5.1 Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dall'organismo di certificazione, dei panificatori e dei produttori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di certificazione, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 6 Controlli

- 6.1 Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolta da un organismo indipendente ed accreditato, abilitato dalla provincia, conformemente a quanto stabilito dal punto 5 della deliberazione della G.P. di data 06.11.2009 n. 2662 e ss.mm. e ii.
- 6.2 Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati dal presente disciplinare, può essere sottoposto fino ad un massimo di altre due verifiche da effettuarsi al massimo entro tre mesi. Nel caso che anche queste ulteriori verifiche diano esito di non conformità, l'organismo di controllo indipendente comunica i risultati al gestore del marchio di qualità per la relativa sospensione della concessione del marchio per almeno tre mesi. Nel corso di questi l'organismo indipendente incaricato dei controlli effettua ulteriori verifiche; se anche queste danno esito non conforme, vengono comunicate al gestore del marchio di qualità che procederà alla revoca della concessione del marchio. In caso contrario la sospensione della licenza d'uso del marchio di qualità decade automaticamente.

Art. 7 Utilizzo del marchio

- 7.1. L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli Stati membri della comunità in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo relativo all'origine deve essere adattato di conseguenza.

Art. 8 Modalità di impiego del marchio

- 8.1 Il marchio di qualità con indicazione di origine corrispondente alla Provincia Autonoma di Trento o Regione Trentino Alto Adige specificata sul marchio di qualità medesimo per prodotto/settore disciplinato può essere utilizzato soltanto da aziende di produzione del settore che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella zona di produzione.

- 8.2 L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità, a eccezione dei marchi delle produzioni certificate ai sensi delle norme provinciali, nazionali e comunitarie o certificazioni volontarie di prodotto (previste dalla normativa UNI, EN, ISO) a condizione di riportare chiaramente sulla confezione gli estremi della certificazione (ente, tipo di certificazione, n. certificato, riferimento alla normativa). Le eccezioni devono essere autorizzate dal Dipartimento competente, sentito il Comitato strategico per la Qualità.
- 8.3 Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi, sui contrassegni, sulla carta intestata e su ogni tipo di materiale pubblicitario. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di qualità. Le modalità di impiego del marchio di qualità devono essere approvate dal soggetto gestore del marchio.
- 8.4 Sui sovraimballaggi (imballaggi collettivi) l'uso del marchio di qualità è permesso soltanto se gli imballaggi e/o i prodotti ivi contenuti sono contrassegnati con il marchio in conformità con le disposizioni del disciplinare.
- 8.5 Sulle confezioni contraddistinte dal marchio di qualità non possono essere utilizzati altri marchi denominativi o figurativi che possano ingenerare confusione con il marchio di qualità per il loro aspetto esterno e/o la loro posizione o la loro formulazione.