



## PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 1154

Prot. n.

### VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

#### OGGETTO:

Deliberazione della Giunta provinciale n. 2212 del 02 dicembre 2016 - Marchio di qualità con indicazione di origine "Qualità Trentino"- Approvazione delle modifiche al disciplinare (all. H) di produzione degli ortaggi e loro trasformati, aggiornato con la deliberazione della Giunta provinciale n. 1832 del 30 agosto 2013 e approvazione nuovi disciplinari di produzione per la birra, il miele e prodotti da frutto.

Il giorno **21 Luglio 2017** ad ore **09:45** nella sala delle Sedute  
in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita

#### LA GIUNTA PROVINCIALE

sotto la presidenza del

**PRESIDENTE**

**UGO ROSSI**

Presenti:

**VICEPRESIDENTE**  
**ASSESSORE**

**ALESSANDRO OLIVI**  
**CARLO DALDOSS**  
**MICHELE DALLAPICCOLA**  
**TIZIANO MELLARINI**  
**LUCA ZENI**

Assenti:

**ASSESSORE**

**SARA FERRARI**  
**MAURO GILMOZZI**

Assiste:

**IL DIRIGENTE SOST.**

**ELENA GARBARI**

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta

Il relatore comunica:

vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 2662 del 6 novembre 2009 avente per oggetto l'“Approvazione del marchio di qualità con indicazione di origine in ambito agroalimentare e delle procedure e modalità di certificazione, di controllo e di utilizzo del marchio stesso”;

vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 986 del 13 maggio 2011 avente per oggetto la “Nuova approvazione del marchio di qualità con indicazione di origine in ambito agroalimentare e approvazione del relativo Manuale d'utilizzo e del regolamento d'uso del marchio collettivo "Qualità Trentino". Modificazioni delle deliberazioni n. 2662 del 6 novembre 2009 e n. 229 del 12 febbraio 2010;

vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 2212 di data 02 dicembre 2016 avente per oggetto la “Modificazione della deliberazione n. 986 del 13 maggio 2011: approvazione del nuovo Regolamento d'uso del marchio “Qualità Trentino” ed in particolare l'art. 6, punto 6.2, in cui viene specificato che è compito del Comitato tecnico Qualità Trentino predisporre il disciplinare e che “Sarà compito del soggetto responsabile del Comitato sottoporlo all'approvazione della Giunta Provinciale”;

atteso che il soggetto responsabile del Comitato tecnico Qualità Trentino individuato all'art. 6, punto 6.1, del Regolamento d'uso del marchio “Qualità Trentino” è il: “rappresentante del Servizio Politiche Sviluppo Rurale” e gli indirizzi strategici sono indicati dall'Assessore competente in materia di agricoltura anche per il tramite del suddetto soggetto;

dato atto che la deliberazione della Giunta provinciale n. 1832 del 30 agosto 2013 ha aggiornato i 10 disciplinari di produzione per l'utilizzo del marchio “Qualità Trentino”, tra cui quello per la produzione degli ortaggi e loro trasformati;

preso atto della note trasmesse dal Consorzio ortofrutticolo Val di Gresta prot. n. 295580 del 26 maggio 2017 e prot. n. 345189 del 21 giugno 2017, con le quali viene proposta la modifica al disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati;

preso atto degli esiti del Comitato tecnico Qualità Trentino, il quale ha approvato in data 22 giugno 2017 le modifiche al disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati a marchio “Qualità Trentino”;

tenuto conto che al disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati viene aggiunto il riconoscimento a marchio “Qualità Trentino” del sedano rapa a fette in olio extravergine di oliva fra i prodotti trasformati;

atteso che il disciplinare è stato modificato anche per adeguarsi al nuovo Regolamento d'uso del marchio “Qualità Trentino” come da ultimo approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 2212 di data 02 dicembre 2016;

ritenuto necessario, per dare corso alle procedure di certificazione delle produzioni ed alla luce di quanto premesso, di modificare il disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati (allegato H);

preso atto delle proposte dei seguenti disciplinari: “Disciplinare di produzione per la birra”, “Disciplinare di produzione per il miele”, “Disciplinare di produzione per prodotti da frutto” per

l'utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine "Qualità Trentino", predisposte dal Comitato tecnico Qualità Trentino che costituiscono gli allegati alla presente deliberazione;

considerato che la creazione di un marchio di qualità con indicazione di origine è legata all'opportunità di assicurare la riconoscibilità dei prodotti agroalimentari territoriali ad elevato standard di qualità nelle relative attività di distribuzione, commercializzazione e vendita;

considerato che la valorizzazione dell'agroalimentare riveste un ruolo fondamentale per la tutela dell'agricoltura e favorisce l'inserimento dei giovani agricoltori;

considerato che la produzione, la distribuzione e la promozione dei prodotti agricoli ed agroalimentari di qualità riveste un ruolo rilevante anche a livello comunitario;

tenuto conto che nei disciplinari vengono individuati criteri e norme più rigorose e specifiche di quelli istituiti dalla relativa legislazione comunitaria e nazionale.

Tutto ciò premesso,

#### LA GIUNTA PROVINCIALE

- udita la relazione;
- visti gli atti citati in premessa;
- a voti unanimi, espressi nella forma di legge,

#### DELIBERA

- 1) di approvare le modifiche come indicato in premessa e sostituire il precedente disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati (allegato H) di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 1832 del 30 agosto 2013, con l'allegato A, che forma parte integrante al presente provvedimento;
- 2) di approvare, per le motivazioni citate in premessa, i testi dei disciplinari di produzione per l'utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine "Qualità Trentino", parte integrante della presente deliberazione:  
Allegato B - disciplinare di produzione per la birra,  
Allegato C - disciplinare di produzione per il miele,  
Allegato D - Disciplinare di produzione per prodotti da frutto;
- 3) di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul sito internet istituzionale della Provincia autonoma di Trento.

Adunanza chiusa ad ore 11:45

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

**Elenco degli allegati parte integrante**

001 All. A Disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati

002 All. B Disciplinare di produzione della birra

003 All. C Disciplinare di produzione del miele

004 All. D Disciplinare di produzione per i prodotti da frutto

IL PRESIDENTE

Ugo Rossi

IL DIRIGENTE SOST.

Elena Garbari

## **Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”**

Disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati

### **Art. 1 Definizione**

- 1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per gli ortaggi e loro trasformati menzionati nel presente disciplinare, che devono soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione, oltre che le prescrizioni relative all’utilizzo del marchio, nonché le modalità d’uso dello stesso descritte nel presente disciplinare.

### **Art. 2 Zona di produzione**

- 2.1 Gli ortaggi destinati al consumo fresco o alla trasformazione devono essere prodotti unicamente nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità e devono essere conservati e/o trasformati e/o confezionati da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immessi sul mercato. E’ vietato l’acquisto da altre province, regioni o Stati.
- 2.2 Il solo confezionamento dei prodotti potrà essere effettuato anche da aziende ubicate al di fuori della provincia o della regione specificata sul marchio di qualità, previa autorizzazione del Dipartimento competente, sentito il Comitato Tecnico Qualità Trentino e previo espletamento delle procedure di certificazione da parte dell’organismo indipendente abilitato dalla Provincia.

### **Art. 3 Descrizione del prodotto**

#### **3.1 Prodotto fresco**

##### **3.1.1 Carote**

###### **3.1.1.1 Aspetto esterno**

Radici di colore giallo-aranciato ottenute dalle piante erbacee appartenenti alla famiglia delle *Umbrellifere*, specie *Daucus carota* L..

###### **3.1.1.2 Caratteristiche fisico-chimiche**

All’atto dell’immissione al consumo le radici devono avere forma cilindrico-conica ed essere intere, sane, lavate e non lavate, non germogliate, prive di odori e sapori estranei, esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti, non biforcute, prive di umidità esterna anomala. La polpa deve essere consistente e croccante ma non dura, con cuore poco fibroso. Le radici devono appartenere alle categorie Extra e Prima, nel rispetto di quanto

prescritto dallo standard Unece FFV 10 e ss. mm., anche con riguardo alle tolleranze, e devono avere un contenuto di:

- glucidi > 5% di prodotto fresco;
- beta-carotene > 4 mg/100g; di prodotto fresco.

### **3.1.2 Cavoli**

#### **3.1.2.1 Aspetto esterno**

Ortaggio a cespo di foglie embricate (detto testa o cappuccio o palla) ottenuto dalle piante orticole appartenenti alla specie *Brassica oleracea* L. var. *capitata*, *Brassica oleracea* L. var. *sabauda*, *Brassica oleracea* L. var. *bullata* di colore da verde a bianco o rosso-violaceo più o meno scuro, a seconda della varietà.

#### **3.1.2.2 Caratteristiche fisiche**

All'atto dell'immissione al consumo i cavoli cappucci e i verzotti devono essere interi, sani, puliti, privi di odori e sapori estranei, esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti, privi di umidità esterna anomala. Devono appartenere alla categoria Prima, nel rispetto di quanto prescritto dallo standard Unece FFV 09 e ss. mm., anche con riguardo alle tolleranze.

Il peso non potrà essere inferiore a 380 g per testa.

### **3.1.3 Sedano rapa**

#### **3.1.3.1 Aspetto esterno**

Radice di forma circolare-ovoidale di colore marrone chiaro ottenuta dalla pianta erbacea appartenente alla specie *Apium graveolens* var. *rapaceum*

#### **3.1.3.2 Caratteristiche fisiche**

All'atto dell'immissione al consumo le radici devono essere intere, sane, pulite, prive di odori e sapori estranei, esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti, prive di umidità esterna anomala. La polpa deve essere bianca, consistente ma non coriacea e/o stopposa.

Il peso della radice dovrà essere compreso fra 300 g e 1.200 g.

Calibro minimo della radice cm 8.

### **3.2 metodo di ottenimento**

Le tecniche di coltivazione devono rispettare le norme vigenti relative alla Produzione integrata o biologica o biodinamica.

### **3.3 Prodotti trasformati**

#### **3.3.1 Crauti**

##### **3.3.1.1 Descrizione del prodotto**

I crauti sono il prodotto di processi fermentativi naturali di cavoli cappucci (*Brassica oleracea* var. *capitata*), che modificano il profilo organolettico del vegetale. I crauti possono essere ottenuti anche con l'aggiunta di carote e/o di rape. I crauti devono essere:

- di colore chiaro;
- di sapore ed odore tipicamente acidulo.

##### **3.3.1.2 Caratteristiche chimiche**

All'atto dell'immissione al consumo i crauti devono avere:

- pH del succo < 4,5;
- acidità titolabile minima 13,0 g/l sul succo del prodotto pronto alla vendita prima del confezionamento.

### 3.3.1.3 Metodo di ottenimento

I cavoli cappucci, dopo essere stati puliti dalle foglie più esterne, e privati del torsolo, vengono tagliati a strisce sottili con apposita affettatrice. Questi vengono messi in contenitori di acciaio inox o in vasche di cemento opportunamente trattate con materiale per alimenti per la successiva fase fermentativa che dovrà avvenire in ambiente anaerobico tramite un'accurata compressione della massa. In questa fase deve essere aggiunto il sale comune, compreso il sale iodato, in quantità minima di 1,5 kg per 100 kg di cavoli cappucci freschi. Inoltre possono essere aggiunti semi di cumino e/o bacche di ginepro, nonché carote e/o rape tagliate finemente. Il periodo fermentativo dura da un minimo di 50 giorni ad un massimo di 100 giorni a seconda delle caratteristiche della materia prima e della temperatura. Il prodotto ottenuto è pronto per la vendita. I locali di fermentazione devono essere a temperatura compresa fra 12 e 20°C. La salamoia non deve superare il 10% del peso complessivo.

### **3.3.2 Sedano rapa a fette in olio extravergine di oliva**

#### 3.3.2.1 Descrizione del prodotto

Il prodotto si presenta a foglia sottile di colore bianco, con le tipiche venature della radice e con il tipico sapore del sedano.

#### 3.3.2.2 Composizione

In etichetta vengono riportate le seguenti indicazioni: 75% sedano rapa\*, 25% altri ingredienti (olio extravergine di oliva\*, aceto di vino\*, sale, acido citrico) \*biologico.

#### 3.3.2.3 Metodo di ottenimento

Le fette di sedano rapa sono ottenute dalla radice del sedano (*apium rapaceum*) selezionato e lavorato come segue: le radici devono essere intere, sane, esenti da parassiti e danni provocati da parassiti, pulito e finemente affettato.

Viene successivamente confezionato in vasetti di vetro con l'aggiunta dei seguenti ingredienti: olio extravergine di oliva, sale, aceto di vino, antiossidante acido citrico.

## **Art. 4**

### **Disposizioni particolari**

- 4.1. Ad integrazione di quanto specificato all'articolo 3, punto 3.2. "metodo di ottenimento", la raccolta deve essere eseguita in sincronia con l'andamento climatico, in modo da garantire che le radici e le teste si presentino correttamente maturi e l'eventuale conservazione potrà essere effettuata mediante refrigerazione.
- 4.2 La coltivazione della carota deve avvenire ad un'altitudine superiore ai 400 m s.l.m.
- 4.3 Prima della vendita i crauti possono essere sottoposti alla pastorizzazione.
- 4.4 Per i crauti non sottoposti ad alcun trattamento termico allo scopo di garantirne la conservabilità è ammessa la dicitura "freschi" o "crudi".
- 4.5 Il sedano rapa è certificato biologico.
- 4.6 Il sedano rapa viene pastorizzato per consentirne la conservabilità come da normative vigenti.

**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 produttori e dei confezionatori, 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 scelto dal produttore, conformemente a quanto stabilito all'articolo 5 della deliberazione della G.P. di data 02.12.2016 n. 2212.
- 6.2 Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati dal presente disciplinare, potrà essere effettuata una ulteriore verifica da effettuarsi al massimo entro un mese. Nel caso che anche questa ulteriore verifica dia 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 una ulteriore verifica; se anche questa da esito non conforme, viene comunicata al soggetto gestore 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 o regione specificata sul marchio di qualità medesimo per prodotto/settore



disciplinato può essere utilizzato soltanto da aziende di produzione, conservazione e confezionamento del settore che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella zona di produzione, tenuto conto delle deroghe di cui all'articolo 2.

- 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 tecnico Qualità Trentino.
- 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.

Allegato B)

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

## Disciplinare di produzione per la birra

### Art. 1 Definizione

1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per la birra menzionata nel presente disciplinare, che deve soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione nonché le prescrizioni relative all’utilizzo del marchio, nonché le modalità d’uso dello stesso descritte nel presente disciplinare .

### Art. 2 Zona di produzione

2.1 La birra con il “marchio di qualità con indicazione di origine” deve provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, deve essere prodotta, trasformata e confezionata soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesso sul mercato. È vietato l’acquisto da altre province, regioni o Stati.

### Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 La birra è la bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione di cereali maltati e non, aromatizzata con luppolo e con eventuale aggiunta di erbe aromatiche spontanee o coltivate ad uso alimentare, spezie, miele, verdure, frutti, fiori, uva e mosto d’uva.

3.2 All’atto dell’immissione al consumo la birra deve rispettare le disposizioni di legge vigenti in Italia per la produzione di bevande alcoliche.

3.3 Metodo di ottenimento:

3.3.1 Il luppolo ed i cereali utilizzati per produrre la birra devono provenire dall’area stabilita all’articolo 2 almeno nelle seguenti percentuali:

- luppolo 100%
- cereali 20%

3.3.2 I luppoli devono provenire da produttori che non utilizzano né diserbanti né prodotti fitosanitari sintetici. E’ ammesso l’uso di luppolo fresco, congelato o essiccato con umidità inferiore al 14%. Non sono ammessi estratti di malto ed estratti di luppolo.

3.3.3 Non sono ammesse pratiche di filtrazione della birra al di sotto di 1 micron.

3.3.4 E' vietato utilizzare pratiche di pastorizzazione della birra che mirino ad eliminare la vitalità e la capacità evolutiva dei lieviti presenti in bottiglia.

3.3.5 Tutte le piante aromatiche, le spezie il miele, le verdure, i frutti, i fiori, l'uva e il mosto d'uva o altri elementi ad esclusione di cereali e lievito, devono provenire dall'area stabilita all'articolo 2.

3.3.6 E' vietata la stabilizzazione artificiale della birra e l'utilizzo di qualsiasi additivo alimentare.

3.3.7 Tutta l'acqua di processo deve provenire da acquedotti o fonti potabili dell'area stabilita all'articolo 2.

#### Art. 4 Disposizioni particolari

4.1 In caso di annate sfavorevoli dal punto di vista meteorologico è consentito derogare a quanto stabilito all'articolo 3 in merito alla provenienza del luppolo e dei cereali, previa autorizzazione del Dipartimento competente, sentito il Comitato tecnico Qualità Trentino.

4.2 In deroga a quanto previsto all'articolo 2 il processo di maltazione dei cereali può essere effettuato anche al di fuori della provincia o regione specificata sul "marchio di qualità con indicazione di origine".

#### 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 produttori e dei confezionatori, 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 scelto dal produttore, conformemente a quanto stabilito all'articolo 5 della deliberazione della G.P. di data 02.12.2016 n. 2212.

6.2. Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati dal presente disciplinare, potrà essere effettuata una ulteriore verifica da effettuarsi al massimo entro un mese. Nel caso che anche questa ulteriore verifica dia 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 sei mesi. Nel corso di questi l'organismo indipendente incaricato dei controlli effettua una ulteriore

verifica; se anche questa da esito non conforme, viene comunicata al soggetto gestore 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 impiego del marchio

8.1 Il marchio di qualità con indicazione di origine corrispondente alla provincia o regione specificata sul marchio di qualità medesimo per prodotto/settore disciplinato può essere utilizzato soltanto da aziende di produzione, conservazione e confezionamento 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 tecnico Qualità Trentino.

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.

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per il miele

Art. 1  
Definizione

1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine“ può essere impiegato esclusivamente per il miele menzionato nel presente disciplinare, che deve soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione, oltre che le prescrizioni relative all’utilizzo del marchio, nonché le modalità d’uso dello stesso descritte nel presente disciplinare.

Art. 2  
Zona di produzione

2.1 Il miele con il “marchio di qualità con indicazione di origine” deve provenire, dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; nonché da altre aree specificamente delimitate dal successivo articolo 4 e solamente da alveari presenti dal 1° aprile fino alla loro permanenza sul territorio specificato sul marchio di qualità; inoltre deve essere prodotto e confezionato soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesso sul mercato. È vietato l’acquisto da altre province, regioni o Stati.

Art. 3  
Descrizione del prodotto

3.1 Il miele posto in commercio è la sostanza dolce naturale che le api producono attraverso il nettare delle piante o attraverso secrezioni provenienti da parti vive di piante oppure dalle sostanze secrete da insetti succhiatori presenti sulle piante che le api stesse bottinano, trasformano combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell’alveare.

La composizione del miele riguarda principalmente diversi zuccheri in particolare fruttosio e glucosio ed altre sostanze come gli enzimi, gli acidi organici e particelle solide provenienti dalla raccolta del nettare. La colorazione del miele è variabile da quasi incolore a marrone scuro, mentre la consistenza è pure variabile da fluida, densa o cristallizzata (totalmente o parzialmente). A seconda della pianta di origine variano i sapori e gli aromi.

3.2 Le tipologie di mieli ammessi ad utilizzare il “marchio di qualità con indicazione di origine” sono i seguenti:

Miele di Erica carnea

Miele di tarassaco

Miele di millefiori

Miele di melo

Miele di melo e tarassaco

Miele di robinia (acacia)  
Miele di ailanto  
Miele di tiglio  
Miele di castagno  
Miele di castagno e tiglio  
Miele di rododendro  
Miele di melata di latifoglie  
Miele di melata di conifere  
Miele di edera  
Miele di lampone  
Miele di ciliegio

Per ognuno di questi mieli si deve indicare la naturale tendenza a cristallizzare in quanto la cristallizzazione di certi mieli è indice di genuinità e di corretto trattamento

### 3.3 Caratteristiche del prodotto e metodo di ottenimento

Tutto il miele commercializzato deve rispettare i parametri di composizione e qualità nel rispetto delle normative internazionali vigenti.

In aggiunta ai parametri di cui al precedente capoverso l'utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine impone il rispetto delle seguenti disposizioni:

1. il miele, anche al fine di evitare contaminazioni ed alterazioni deve essere estratto, fatto decantare, filtrato ed invasettato tra 15 giorni e tre mesi dall'estrazione;
2. il miele non deve subire trattamenti termici prima dell'invasettamento;
3. le aziende che aderiscono al presente disciplinare devono adottare in tutta l'azienda: il registro dei trattamenti e utilizzare, per trattamenti contro la Varroa, solo prodotti ammessi per l'apicoltura biologica.

In caso di produzione di miele in favo non si applicano le disposizioni di cui ai precedenti punti 1 e 2 in quanto il confezionamento è immediato.

## Art. 4 Disposizioni particolari

4.1 In deroga a quanto previsto all'articolo 2, fatto salvo il vincolo relativo alla localizzazione delle aziende di produzione e commercializzazione, il miele può provenire anche dai comuni confinanti con l'area stabilita all'articolo 2.

4.2 Le aziende devono essere censite nell'anagrafe apistica nazionale e avere indicato come tipologia aziendale: produzione per commercializzazione/ apicoltore professionista. L'apicoltore deve avere partita IVA ed avere un laboratorio di smielatura a norma oppure appoggiarsi ad altro laboratorio- registrato avente sede nell'area stabilita all'articolo 2.

## Art. 5 Elementi che comprovano l'origine

5.1 Ogni fase del processo produttivo deve essere 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 produttori e dei confezionatori, 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.

In particolare il produttore deve registrare il numero di vasetti prodotti ed etichettati con il "marchio di qualità con indicazione di origine".

5.2 Il miele prodotto dalle aziende che aderiscono al "marchio di qualità con indicazione di origine" deve essere sottoposto, a campione, ad analisi melissopalinochimiche.

Tali analisi, permettono di ottenere informazioni riguardo:

- l'origine geografica del miele;
- l'origine botanica del miele.

5.3 Per comprovare l'origine del miele si fa riferimento inoltre alla banca dati nazionale, l'anagrafe apistica, verificando il numero di alveari presenti nell'area stabilita all'articolo 2 nella stagione produttiva assegnando un massimale di produzione annuo di 50 kg di miele per alveare.

## 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 scelto dal produttore, conformemente a quanto stabilito all'articolo 5 della deliberazione della G.P. di data 02.12.2016 n. 2212.

6.2. Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati dal presente disciplinare, potrà essere effettuata una ulteriore verifica da effettuarsi al massimo entro un mese. Nel caso che anche questa ulteriore verifica dia 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 una ulteriore verifica; se anche questa da esito non conforme, viene comunicata al soggetto gestore 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 impiego del marchio

8.1 Il "marchio di qualità con indicazione di origine" corrispondente alla provincia o regione specificata sul marchio di qualità medesimo per prodotto/settore disciplinato può essere utilizzato soltanto da aziende apistiche o agricole 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 tecnico Qualità Trentino.

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.



Allegato D)

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

## Disciplinare di produzione per prodotti da frutto

### Art. 1 Definizione

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

### Art. 2 Zona di produzione

2.1 I prodotti da frutto recanti il “marchio di qualità con indicazione di origine” devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, devono essere prodotti, lavorati (immagazzinamento, conservazione, trasformazione) 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.

I frutti utilizzati per la preparazione di prodotti a base di frutta contrassegnati dal “marchio di qualità con indicazione di origine” devono provenire da coltivazioni situate nella provincia o regione specificata sul marchio medesimo.

2.2. Su specifica richiesta di soggetti legittimati all’utilizzo del “marchio di qualità con indicazione di origine”, la lavorazione e il confezionamento potranno essere effettuati anche al di fuori della zona delimitata di cui al comma 2.1, previa autorizzazione del Dipartimento competente, sentito il Comitato tecnico Qualità Trentino e nel rispetto delle procedure di certificazione da parte dell’organismo indipendente abilitato dalla Provincia.

### Art. 3 Descrizione del prodotto

#### 3.1 Succhi di frutta e nettari di frutta

##### *3.1.1 Materie prime*

I frutti utilizzati, pomacee, drupacee e frutti minori a bacca, devono essere interi, puliti, privi di marciumi, sostanze ed odori estranei e, ove disponibili e vigenti, corrispondere almeno alla classe II degli standard di qualità comunitari. I frutti devono provenire da agricoltura biologica, biodinamica od integrata come definita dalle disposizioni nazionali o provinciali.

La frutta deve in ogni caso aver raggiunto un grado di maturazione adeguato.

Le mele devono avere calibro minimo di 50 mm o peso minimo di 70 grammi.

Sono ammessi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, difetti della buccia, leggere ammaccature e presenza di “rugginosità”.

### *3.1.2 Lavorazione*

Prima della lavorazione la frutta deve essere lavata per ridurre la contaminazione microbiologica ed eventualmente lo sporco generale; successivamente deve essere sciacquata con acqua potabile per eliminare i residui dell'acqua di lavaggio.

Dopo lo sminuzzamento meccanico la frutta destinata alla produzione di succhi può essere soltanto pressata. E' vietata l'estrazione del succo con acqua o vapore.

Per la produzione di purea di frutta i frutti possono essere sminuzzati soltanto meccanicamente tramite una centrifuga. Durante questa operazione dovranno essere rimosse tutte le parti non commestibili del frutto, come semi, la membrana che avvolge il torsolo, il picciolo nonché tutte le parti dure della buccia.

Nella produzione di succhi torbidi, l'eliminazione delle particelle di frutta sedimentabili può essere ottenuta soltanto mediante sedimentazione o centrifugazione. È proibito qualsiasi genere di chiarificazione; non è quindi ammissibile l'uso di sostanze per la chiarificazione o il ricorso alla microfiltrazione o l'ultrafiltrazione allo scopo di eliminare le particelle di frutta sedimentabili.

Per la produzione di succhi limpidi possono essere utilizzati gli enzimi e le sostanze per la chiarificazione a tal fine necessari, ad eccezione di carbonio attivo e PVPP (polivinilpolipirrolidone).

### *3.1.3 Dolcificanti ed additivi*

Per la dolcificazione del nettare è consentito esclusivamente l'uso di zucchero e/o miele e/o dolcificanti naturali. Non è contemplato l'uso di sciroppo di glucosio o di dolcificanti di sintesi. I succhi non devono essere zuccherati.

Può essere impiegato come additivo (antiossidante) soltanto l'acido L-ascorbico (E 300).

### *3.1.4 Prodotto finito*

Il succo con “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere soltanto succo “non da concentrato”. La ricostituzione dal concentrato non è autorizzata. Le medesime disposizioni sono previste per la produzione dei nettari di frutta, per i quali non è possibile utilizzare succhi di frutta ricostituiti o puree di frutta concentrata.

Per la produzione di succhi di mela e di succhi di frutta mista contenenti succo di mela è autorizzato unicamente l'uso di succo torbido.

Parametri chimico-fisici per il succo di mela naturale torbido:

<i>parametri</i>	<i>Valori ammessi</i>	<i>note</i>
pH	3,0 – 4,0	
Acidità totale con pH 8,1	48 – 117 mval/lt.	Espressa come acido citrico
Acidità volatile	0,1 – 0,4 gr./lt	Espressa come acido acetico
Acido ascorbico	<= 40 mg./lt	(senza dichiarazione)
Grado Brix	>= 11°	

In ogni caso è ammessa una tolleranza del 15%.

### 3.2 Spicchi di mela freschi

#### 3.2.1. Mele

Le mele devono essere coltivate nella zona di origine del marchio di qualità.

Le mele devono appartenere alla classe 1 o “extra” e provenire da agricoltura biologica, biodinamica o integrata come definita dalle disposizioni nazionali o provinciali.

#### 3.2.2 Lavorazione

Prima della lavorazione i frutti devono essere lavati e quindi sciacquati con acqua potabile. Devono quindi essere rimosse tutte le parti non commestibili del frutto, che sarà successivamente tagliato a pezzetti, dadini o fette. I pezzi di mela devono essere sciacquati con acqua potabile.

Possono essere impiegati come additivi (antiossidanti) soltanto l’acido ascorbico (E 300), l’ascorbato di calcio (E 302) e il carbonato di calcio (E 170).

#### 3.2.3 Confezionamento

Gli spicchi di mela freschi vengono confezionati senza liquidi di copertura – con o senza atmosfera modificata – in sacchetti pellicola, contenitori o vaschette.

#### 3.2.4 Immagazzinamento e durata

Gli spicchi di mela freschi devono essere conservati in frigorifero. La durata di conservazione è limitata a 31 giorni.

### 3.3 Frutta essiccata

#### 3.3.1. Materie prime

La frutta (pomacee, drupacee e frutti minori a bacca) per la produzione di frutta essiccata deve essere coltivata nella zona di origine del marchio di qualità. Nel caso in cui siano disponibili appositi standard di qualità la frutta utilizzata deve corrispondere almeno alla classe II. Qualora non siano previste classi di qualità, la frutta deve essere matura, sana, priva di difetti e proveniente da agricoltura biologica, biodinamica o integrata come definita dalle disposizioni nazionali o provinciali.

### 3.3.2 Lavorazione

La frutta deve essere lavata prima della lavorazione, quindi sciacquata con acqua potabile e selezionata.

Devono poi essere rimosse tutte le parti non commestibili del frutto, che sarà eventualmente tagliato a pezzetti, dadini o fette.

Può essere impiegato come additivo (antiossidante) soltanto l'acido ascorbico (E 300). L'essiccamento dei frutti o dei pezzi di frutta deve essere ottenuto con la massima accortezza.

Possono essere utilizzati i seguenti metodi di essiccazione:

- Armadio essiccatore/essiccatore ad arelle, con e senza vuoto, con temperatura massima dell'aria 55 °C.
- Essiccatore a nastro continuo, con o senza aerazione in controcorrente, con temperatura massima dell'aria 55 °C.
- Liofilizzatore

### 3.3.3 Confezionamento:

I pezzi di frutta fresca vengono confezionati – con o senza atmosfera modificata – in sacchetti pellicola, contenitori o vaschette.

### 3.3.4 Immagazzinamento e durata

La frutta essiccata e confezionata deve essere conservata a temperatura ambiente (max. 25 °C) in luogo asciutto. La durata di conservazione è limitata a 12 mesi.

## Art. 4

### Elementi che comprovano l'origine

4.1 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 soggetti che producono la frutta, che effettuano le lavorazioni, il confezionamento e la commercializzazione, 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. 5

### Controlli

5.1. 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 scelto dal produttore, conformemente a quanto stabilito all'articolo 5 della deliberazione della G.P. di data 02.12.2016 n. 2212.

5.2. Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati dal presente disciplinare, potrà essere effettuata una ulteriore verifica da effettuarsi al massimo entro un mese. Nel caso che anche questa ulteriore verifica dia 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 una ulteriore verifica; se anche questa da esito non conforme, viene comunicata al soggetto gestore che procederà alla revoca della concessione del marchio. In caso contrario la sospensione della licenza d'uso del marchio di qualità decade automaticamente.

## Art. 6 Utilizzo del marchio

6.1 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. 7 Modalità impiego del marchio

7.1 Il marchio di qualità con indicazione di origine corrispondente alla provincia o regione specificata sul marchio di qualità medesimo per prodotto/settore disciplinato può essere utilizzato soltanto da aziende di produzione, lavorazione e confezionamento del settore che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella zona di produzione, tenuto conto delle deroghe di cui all'articolo 2.

7.2 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 tecnico Qualità Trentino.

7.3 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.

7.4 Sui sovrainballaggi (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.

7.5 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.