



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 381

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 all'allegato A) disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati, approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 1154 del 21 luglio 2017.

Il giorno **12 Marzo 2018** ad ore **09:10** 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
MAURO GILMOZZI
TIZIANO MELLARINI

Assenti:

ASSESSORE

SARA FERRARI
LUCA ZENI

Assiste:

IL DIRIGENTE

ENRICO MENAPACE

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. 1154 del 21 luglio 2017 ha approvato le modifiche al disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati, per l'utilizzo del marchio “Qualità Trentino”, precedentemente aggiornato con la deliberazione della Giunta provinciale n. 1832 del 30 agosto 2013;

preso atto della nota trasmessa dall'associazione AS.T.A. prot. n. 94214 del 14 febbraio 2018, con la quale 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 21 febbraio 2018 le modifiche al disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati a marchio “Qualità Trentino”, introducendo il disciplinare di produzione dell'asparago;

tenuto conto che al disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati viene aggiunto il riconoscimento a marchio “Qualità Trentino” dell'asparago fresco e trasformato e rimane invariato quanto approvato con la precedente deliberazione n. 1154 del 21 luglio 2017;

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 A);

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 A) di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 1154 del 21 luglio 2017, con l'allegato A, che forma parte integrante al presente provvedimento;
- 2) di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul sito internet istituzionale della Provincia autonoma di Trento.

Adunanza chiusa ad ore 10:10

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Elenco degli allegati parte integrante

001 Allegato A) Disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati

IL PRESIDENTE

Ugo Rossi

IL DIRIGENTE

Enrico Menapace

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.

3.1.4 Asparago bianco

3.1.4.1 All'atto dell'immissione al consumo fresco gli asparagi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) essere interi e lavati accuratamente;
- b) tagliati alla seguenti lunghezze: 22 o 18 centimetri con taglio netto e il più possibile perpendicolare all'asse del turione;
- c) separati per ogni lunghezza nei seguenti diametri (i diametri vanno misurati a metà

lunghezza dell'asparago dal lato più stretto del turione):

- oltre 22 mm senza difetti (magnum categoria)
- 16/22 mm senza difetti (extra categoria)
- 12/16 mm senza difetti (prima categoria)
- 12+ mm e difettosi lievi(seconda categoria): punta e/o turione colorati (è ammessa solo un lieve colorazione rosa), punta con inizio di fioritura, turione storto o malformato, turione con presenza di lieve ruggine, turioni raschiati, taglio a fetta di salame.

d) il prodotto con diametro inferiore ai 12 mm e con difetti evidenti viene catalogato come "prodotto da industria" e si ritiene idoneo ad essere

utilizzato, al fine di beneficiare del marchio di qualità con indicazione di origine, solamente se destinato ai prodotti trasformati di asparago bianco descritti nel presente disciplinare. Tali difetti possono essere: apici scottati da alte temperature, apici gelati, turioni cavi, lunghezza inferiore ai 18 cm, presenza di altri difetti ecc...

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.

3.3.3 Prodotti trasformati di asparago bianco

Per i trasformati possono essere utilizzati come materia prima esclusivamente gli asparagi ottenuti rispettando le condizioni al punto 3.1.4 e al punto 4.7 del presente disciplinare.

a) Asparagi in agrodolce interi:

il prodotto è costituito da asparagi interi; in etichetta oltre all'asparago vengono riportati i seguenti ingredienti: acqua, aceto di vino, zucchero di canna, sale. Il prodotto può essere confezionato solamente in vasetti di vetro chiaro dove sia visibile il prodotto.

b) Asparagi in tozzetti:

è costituito da asparagi in tranci, in etichetta oltre all'asparago vengono riportati i seguenti ingredienti: acqua, aceto di vino, zucchero di canna, sale. Il prodotto può essere confezionato solamente in vasetti di vetro chiaro dove sia visibile il prodotto.

c) Crema di asparago classica:

crema di asparago al 130% (130gr.di prodotto fresco per 100 gr. di crema) ottenuta tramite cottura, in etichetta oltre all'asparago vengono riportati i seguenti ingredienti: olio extravergine d'oliva, aceto di mele, zucchero di canna, sale, pepe. Il prodotto può essere confezionato solamente in vasetti di vetro chiaro dove sia visibile il prodotto.

d) Crema di asparago dolce:

crema di asparago al 130% (130gr.di prodotto fresco per 100 gr. di crema) ottenuta tramite cottura, in etichetta oltre all'asparago vengono riportati i seguenti ingredienti: olio extravergine d'oliva, correttore di acidità: acido citrico, zucchero di canna, sale, pepe, addensante: farina di carrube. Il prodotto può essere confezionato solamente in vasetti di vetro chiaro dove sia visibile il prodotto.

e) Asparago pelato fresco pronto all'uso:

costituito da asparagi freschi che hanno subito la prelavazione della pelatura del gambo; il prodotto così ottenuto è pronto all'utilizzo per il consumatore finale al quale rimane solo la cottura, può essere confezionato in vetro ma anche con materiale plastico o microforato, deve essere comunque visibile il prodotto .

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.
- 4.7 Per gli asparagi bianchi devono essere rispettate le seguenti condizioni:
 - a) non devono essere trascorsi più di due giorni dalla raccolta per il prodotto non frigoconservato e non più di cinque giorni per quello frigoconservato, in entrambi i casi il prodotto deve subire un abbattimento termico il giorno stesso della raccolta tramite l'immersione del prodotto già lavorato in sola acqua precondizionata (T° uguale a quella di frigoconservazione) per almeno due ore.
 - b) Il prodotto può essere venduto a mazzetti circolari di peso variabile, generalmente tra 0,5 e 1,2 kg oppure sfuso in cassetine. I mazzetti devono essere confezionati tramite l'utilizzo di una cuffia basale a protezione del gambo e della parte tagliata in modo che non possano entrare in contatto con corpi estranei, la parte superiore può essere legata con una fascetta o altro materiale idoneo; devono comunque essere ben visibili al consumatore le punte e almeno il 40 % dei turioni nel loro complesso.
 - c) Sono ammesse le tolleranze di legge relative a calibro e qualità.

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 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.
- 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.