

Allegato parte integrante

Allegato G - Disciplinare di produzione della farina di mais

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione della farina di mais da polenta

Art. 1 Definizione

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

Art. 2 Zona di produzione

2.1 La farina di mais da polenta con il “marchio di qualità con indicazione d’origine” deve essere prodotta e confezionata soltanto da aziende di produzione/trasformazione e commercializzazione situate nella provincia o regione specificata sul marchio e da qui immessa sul mercato. È vietato l’acquisto da altre province, regioni o Stati.

2.2 Il solo confezionamento potrà essere effettuato anche al di fuori della provincia o della regione specificata sul marchio di qualità previa autorizzazione del Dipartimento competente sentito il Comitato Strategico per la Qualità e previo espletamento delle procedure di certificazione da parte dell’organismo indipendente abilitato dalla Provincia.

2.3 Gli ecotipi di cui all’articolo 3 possono essere coltivati esclusivamente nelle sottoelencate aree:

a) “Nostrano di Storo” nei comuni di: Storo, Bondone, Condino, Bleggio Superiore, Comano Terme, Fiavè e Stenico in provincia di Trento e Bagolino (fr. di Ponte Caffaro) in provincia di Brescia

b) “Spin di Caldonazzo” nei comuni di: Baselga di Piné, Bedollo, Bieno, Borgo Valsugana, Bosentino, Calcerànica al Lago, Caldonazzo, Canal S. Bovo, Carzano, Castello Tesino, Castelnuovo, Centa San Nicolò, Cinte Tesino, Civezzano, Fiera di Primiero, Fierozzo/Vlarötz, Fornace, Frassilongo/Garait, Grigno, Imer, Ivano Fracena, Lavarone, Léxico Terme, Luserna, Mezzano, Novaledo, Ospedaletto, Palù del Fersina/Palài, Pergine Valsugana, Pieve Tesino, Roncegno Terme, Ronchi Valsugana, Sagron Mis, Samone, Sant’Orsola Terme, Scurelle, Siror, Spera, Strigno, Telve, Telve di Sopra, Tenna, Tonadico, Torcegno, Transaqua, Vattaro, Vignola Falesina, Vigolo Vattaro, Villa Agnedo in provincia di Trento.

Art. 3

Descrizione del prodotto

3.1 Ecotipi

Gli unici ecotipi di mais che possono dare origine alla farina di mais da polenta con “marchio di qualità con indicazione di origine” sono il “Nostrano di Storo” e lo “Spin di Caldonazzo”.

3.2 Cariossidi

Produzione inferiore a 5 t/ha. All’atto della molitura il peso di 1000 cariossidi deve essere inferiore a 290 grammi e l’umidità inferiore al 14%. E’ vietato l’utilizzo di prodotti antitarmici nella conservazione delle cariossidi.

3.3 Produzione semente

Per la produzione della semente i campi di mais “Nostrano di Storo” e “Spin di Caldonazzo” devono essere distanti almeno 300 metri da altre varietà o ibridi di mais. Al loro interno vengono selezionate le piante rispondenti alle caratteristiche peculiari dell’ecotipo, da cui si prelevano le spighe per la produzione della semente. Le spighe, essiccate in mazzi secondo la tradizione, vengono sgranate entro la primavera. Per la produzione della granella da semente si utilizza solo la parte centrale della spiga che presenta cariossidi più regolari.

3.4 Metodo di coltivazione

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

3.5 Caratteristiche chimico-fisiche della farina

All’atto dell’immissione al consumo la farina di mais da polenta bramata deve avere un contenuto in proteine minimo del 9%:

3.6 Denominazione e confezionamento della farina

La farina da polenta bramata deve essere commercializzata in confezioni da 500 e/o 1000 grammi, nonché da 5 e/o 10 chilogrammi e con le seguenti denominazioni:

- “Farina gialla di Storo” quella ottenuta dal mais “Nostrano di Storo”;
- “Farina della Valsugana” quella ottenuta dal mais “Spin di Caldonazzo”.

Art. 4

Disposizioni particolari

4.1 La farina di mais da polenta con il “marchio di qualità con indicazione di origine” deve essere ottenuta esclusivamente dalla molitura della granella del mais “Nostrano di Storo” o del mais “Spin di Caldonazzo”, senza l’aggiunta o la miscelazione con nessun altro cereale o prodotto.

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, 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 in cui 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 o regione specificata sul marchio di qualità medesimo per prodotto/settore disciplinato può essere utilizzato soltanto da aziende di produzione, trasformazione e confezionamento del prodotto/settore che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella zona di produzione 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 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.