



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 189

Prot. n.

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

OGGETTO:

Delibera della Giunta provinciale n. 212 del 14 febbraio 2020 - Marchio di qualità con indicazione di origine "Qualità Trentino" - Modifica del "Disciplinare di produzione per gli aceti di frutta ed i sidri di frutta" approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 1127 del 2 Luglio 2021.

Il giorno **16 Febbraio 2024** ad ore **12:15** nella sala delle Sedute
in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita

LA GIUNTA PROVINCIALE

sotto la presidenza del

PRESIDENTE

MAURIZIO FUGATTI

Presenti:

ASSESSORE

**ROBERTO FAILONI
MATTIA GOTTARDI
SIMONE MARCHIORI
MARIO TONINA
GIULIA ZANOTELLI**

Assenti:

VICEPRESIDENTE
ASSESSORE

**FRANCESCA GEROSA
ACHILLE SPINELLI**

Assiste:

IL DIRIGENTE

NICOLA FORADORI

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

Il Relatore comunica:

Con deliberazione n. 212 del 14 febbraio 2020 la Giunta provinciale ha approvato il Regolamento d'uso del Marchio collettivo "Qualità Trentino" ai fini della conversione della registrazione del marchio secondo quanto disposto dal D.lgs n. 15/2019.

Con deliberazione della Giunta provinciale n. 515 del 24 marzo 2023, si è provveduto alla modifica del Regolamento d'uso del Marchio collettivo "Qualità Trentino", approvato con deliberazione n. 212 del 14 febbraio 2020 ed in particolare è stata aggiornata la composizione del comitato.

Come previsto dal Regolamento, all'art.8, è compito del Comitato Tecnico Qualità Trentino predisporre per ciascun prodotto o categoria di prodotti i disciplinari di produzioni e le eventuali relative modifiche, e l'assessore provinciale competente in materia di agricoltura indica al comitato, direttamente o per il tramite del presidente, gli indirizzi strategici.

Nel medesimo Regolamento all'art. 6 punto 4, è specificato altresì che i disciplinari di produzione, sono approvati con deliberazione della Giunta provinciale e sono pubblicati sul sito istituzionale del soggetto gestione.

Con la deliberazione della Giunta provinciale n. 519 del 24 marzo 2023 avente per oggetto "Individuazione dei componenti del Comitato Tecnico Qualità Trentino ai sensi dell'articolo 8 della deliberazione della Giunta provinciale n. 211 del 14 febbraio 2020 e ss.mm.ii." sono stati individuati i componenti dello stesso.

Con nota prot. n. 0056919 di data 23 gennaio 2024, l'azienda Lucia Maria Melchiori S.r.l., con sede in Predaia (TN), ha trasmesso la proposta di modifica al "Disciplinare di produzione per gli aceti di frutta ed i sidri di frutta", con l'inserimento dei condimenti agrodolci all'interno del disciplinare.

Preso atto dell'esito del Comitato Tecnico Qualità Trentino, convocato in data 21 novembre 2023 come da verbale n. 24, e che ha approvato da ultimo via email in data 22 gennaio 2024, le modifiche al "Disciplinare di produzione per gli aceti di frutta ed i sidri di frutta" per l'utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine "Qualità Trentino".

Ritenuto pertanto necessario, per dare corso alle procedure di certificazione delle produzioni ed alla luce di quanto premesso, modificare il disciplinare di produzione, già approvato con la deliberazione della Giunta provinciale n. 1127/2021, per gli aceti di frutta ed i sidri di frutta.

Tutto ciò premesso,

LA GIUNTA PROVINCIALE

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

DELIBERA

- 1) di modificare il "Disciplinare di produzione per gli aceti di frutta ed i sidri di frutta", approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 1127 del 2 luglio 2021;

- 2) di approvare l'allegato A), parte integrante e sostanziale del presente atto, denominato "Disciplinare di produzione per gli aceti di frutta, i sidri di frutta e i condimenti agrodolci" in sostituzione del disciplinare già approvato con la deliberazione della Giunta provinciale n. 1127 del 2 luglio 2021;
- 3) di dare atto che dal presente provvedimento non derivano oneri a carico del bilancio provinciale;
- 4) di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul sito internet istituzionale della Provincia autonoma di Trento;
- 5) di dare atto che avverso il presente provvedimento è ammessa la possibilità di adire, a seconda dei vizi rilevati, l'autorità giurisdizionale amministrativa od ordinaria ovvero di proporre ricorso amministrativo al Presidente della Repubblica entro il termine di centoventi (120) giorni dalla sua notificazione.

Adunanza chiusa ad ore 13:30

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Elenco degli allegati parte integrante

001 Allegato A)

IL PRESIDENTE

Maurizio Fugatti

Questo atto, se trasmesso in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle Linee guida AgID (artt. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).

IL DIRIGENTE

Nicola Foradori

Questo atto, se trasmesso in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle Linee guida AgID (artt. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).

Allegato A) parte integrante

Allegato – Disciplinare di produzione per gli aceti di frutta, i sidri di frutta e i condimenti agrodolci”

Marchio di qualità con indicazione di origine “ Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per gli aceti di frutta, i sidri di frutta e i condimenti agrodolci

Art.1 Definizione

1.1 Il “ marchio di qualità con indicazione di origine“ può essere impiegato esclusivamente per gli aceti di frutta e i sidri di frutta, 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, aceti, sidri di frutta e i condimenti agrodolci di cui al presente disciplinare 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.

2.2 I frutti utilizzati per la preparazione di prodotti del presente disciplinare e contrassegnati dal “ marchio di qualità con indicazione di origine” devono provenire da coltivazioni situate nella provincia o regione specificata sul marchio medesimo ad eccezione di quanto specificato nelle sezioni dedicate ai singoli prodotti. Nel rispetto di quanto sopra è comunque consentito l’ acquisto della frutta da fornitori situati al di fuori della provincia o regione specificata sul marchio di qualità.

2.3. Su specifica richiesta di soggetti legittimati all’ utilizzo del “ marchio di qualità con indicazione di origine” , la lavorazione o parte di essa e/o 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 di controllo.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.3 Aceti di frutta

La denominazione di «aceto di ...», seguita dall'indicazione della materia prima da cui deriva, è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici o zuccherini ottenuti a partire dalle tipologie di frutta ammesse nel presente disciplinare e prodotto con le seguenti disposizioni:

3.3.1 Materie prime

La frutta utilizzata per la produzione degli aceti di frutta comprende pomacee, drupacee e frutti minori a bacca. Gli aceti di cui al presente disciplinare possono contenere frutta aggiunta o altre categorie di sostanze come specificato nella sezione additivi e prodotti aggiunti.

La frutta inoltre deve possedere le caratteristiche qualitative minime previste dagli standard di qualità descritti dalla normativa comunitaria vigente.

Non è ammesso l'uso di uva per la produzione di aceto di frutta.

L'aceto con " marchio di qualità con indicazione di origine" può essere soltanto aceto ottenuto non da concentrato. La ricostituzione da concentrato non è autorizzata.

3.3.2 Lavorazione

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

Per la produzione di aceti di frutta possono essere utilizzati gli enzimi contenenti pectinasi specifiche per la macerazione della polpa di mele. Queste attività idrolizzano la pectina solubile indebolendo la parete cellulare, permettendo così una pressatura più forte ed una più facile estrazione del succo.

3.3.3 Fermentazione alcolica e fermentazione acetica

La fermentazione alcolica avviene in modo controllato con l'uso di lieviti selezionati. Non è consentita la fermentazione spontanea. Non è consentita l'aggiunta di alcol al prodotto per migliorarne il tenore in acidi.

Durante la fermentazione dell'acido acetico è consentita solo l'aerazione con aria ambientale. È vietata l'aerazione con ossigeno puro (O₂).

3.3.4 Chiarificazione

La chiarificazione dell'aceto avviene unicamente con mezzi meccanici. È vietato l'uso di sostanze chiarificanti.

Non è consentita la decolorazione con il carbone per uso enologico.

3.3.5 Additivi e prodotti aggiunti

Gli aceti di frutta dovranno essere privi di qualsiasi additivo ammesso dalla normativa comunitaria vigente.

Ogni produttore potrà comunque aggiungere al proprio prodotto erbe aromatiche, frutta e/o spezie anche di provenienza al di fuori della provincia o della regione specificata sul marchio di qualità ed entro un limite massimo del 5% sul peso del prodotto finito e di conseguenza sarà posto in commercio con la denominazione di «aceto di ... aromatizzato», con l'indicazione della materia prima da cui deriva.

3.3.6 Standardizzazione e conservazione

Non è ammessa alcuna sostanza per la standardizzazione del prodotto ad eccezione dell' acqua.

3.3.7 Modalità di produzione, stoccaggio e conservazione

Il prodotto potrà essere confezionato solamente in bottiglie di vetro.

3.4 Sidri di frutta

La denominazione di "sidro di ..." seguita dall'indicazione della materia prima da cui deriva, è riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica di liquidi zuccherini ottenuti a partire dalle tipologie di frutta ammesse nel presente disciplinare e prodotto con le seguenti disposizioni:

3.4.1 Materie prime

La frutta utilizzata per la produzione dei sidri di frutta comprende pomacee, drupacee e frutti minori a bacca e deve essere intera, priva di sostanze ed odori estranei.

I sidri di cui al presente disciplinare possono contenere frutta aggiunta o altre categorie di sostanze come specificato nella sezione additivi, coadiuvanti tecnologici e prodotti aggiunti.

Non è ammesso l' uso di uva per la produzione di sidro di frutta.

La frutta inoltre deve possedere le caratteristiche qualitative minime previste dagli standard di qualità comunitari.

Il sidro con " marchio di qualità con indicazione di origine" può essere soltanto sidro non da concentrato. La ricostituzione da concentrato non è autorizzata.

3.4.2 Lavorazione

Prima della lavorazione la frutta deve essere lavata per ridurre la contaminazione microbiologica ed eventualmente lo sporco generale.

Dopo lo sminuzzamento meccanico la frutta destinata alla produzione di succhi può essere soltanto pressata.

È vietata l' estrazione di succo con acqua o vapore.

Per la produzione di sidri possono essere utilizzati gli enzimi contenenti pectinasi specifiche per la macerazione della polpa di mele. Queste attività idrolizzano la pectina solubile indebolendo la parete cellulare, permettendo così una pressatura più forte ed una più facile estrazione del succo.

3.4.3 Fermentazione alcolica

La fermentazione alcolica avviene in modo controllato con l'uso di lieviti selezionati, o autoctoni della provincia o regione specificata sul marchio di qualità e con monitoraggio della temperatura di fermentazione. Non è ammessa la fermentazione spontanea.

È consentita l'aggiunta di zucchero per aumentare il grado alcolico e/o il residuo zuccherino del prodotto finito.

3.4.4 Spumantizzazione

La spumantizzazione deve avvenire in autoclave attraverso una fermentazione alcolica.

Il prodotto può essere rifermentato in bottiglia con l'utilizzo di lieviti selezionati, o autoctoni della provincia o regione specificata sul marchio di qualità.

Non è consentita l'aggiunta di CO₂ al prodotto attraverso saturatori o candele porose. La carbonatazione deve essere naturale.

3.4.5 Chiarificazione

Nella produzione di sidro l'eliminazione delle particelle di frutta sedimentabili può essere ottenuta soltanto mediante metodi meccanici: centrifuga o filtro.

3.4.6 Additivi, coadiuvanti tecnologici e prodotti aggiunti

Per la produzione di sidro di frutta non è ammessa l'aggiunta di nessun additivo previsto dalla normativa comunitaria vigente.

È ammessa la presenza di solfiti provenienti esclusivamente dal metabolismo dei lieviti e la loro presenza va riportata in etichetta come previsto dalla normativa vigente in tema di allergeni alimentari.

Come coadiuvanti tecnologici, che non rimangono nel prodotto finito, sono ammessi: tannini (con potere antiossidante) e amminoacidi (come supporto alla fermentazione dei lieviti).

Ogni produttore potrà comunque aggiungere al proprio prodotto erbe aromatiche, spezie, e/o frutta sotto forma di succo fresco o ricostituito, di provenienza anche al di fuori della zona della provincia o della regione specificata sul marchio di qualità entro un limite massimo del 10% sul peso del prodotto finito.

3.4.7 Stoccaggio e conservazione

I sidri possono subire microfiltrazione o pastorizzazione per garantire una stabilità microbiologica durante tutta la vita commerciale.

Il prodotto potrà essere confezionato solamente in bottiglie di vetro, lattine o fusti in acciaio inox.

3.4.8 Parametri chimico fisici per il sidro di mela

Parametri	Valori ammessi	Note
Titolo alcolometrico volumico	4 – 8 % vol.	

3.5 Condimenti agrodolci di frutta

La denominazione di «condimento agrodolce di ...», seguita dall'indicazione della materia prima da cui deriva, è riservata al prodotto che risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

3.5.1 Materie prime

Il prodotto al presente disciplinare è costituito da aceto di frutta miscelato con succo concentrato di frutta in proporzioni differenti. La frutta utilizzata per la produzione degli aceti e dei concentrati di frutta comprende pomacee, drupacee e frutti minori a bacca e deve provenire da coltivazioni situate nella provincia o regione specificata secondo quanto riportato all'art.2 del presente disciplinare. La frutta inoltre deve possedere le caratteristiche qualitative minime previste dagli standard di qualità descritti dalla normativa comunitaria vigente. L'aceto di frutta impiegato deve seguire quanto riportato all'Art.3.3 del presente disciplinare. Il succo concentrato è prodotto partendo dal succo di frutta, che viene chiarificato e poi concentrato facendo evaporare l'acqua attraverso la tecnologia del sottovuoto che permette di concentrare il succo a basse temperature per arrivare ad un grado zuccherino di 70 °Bx. Nel rispetto di quanto riportato all'Art. 2 e delle procedure di certificazione da parte dell'organismo di controllo, alcune fasi di lavorazione delle materie prime possono essere svolte anche al di fuori della zona delimitata, di cui all'Art.2 comma 2.1 del presente disciplinare, previa autorizzazione del Dipartimento competente, sentito il Comitato tecnico Qualità Trentino come riportato all'Art.2 comma 2.3 del presente Disciplinare.

3.5.2 Lavorazione

L'aceto di frutta MQT viene titolato con acqua ad una acidità acetica di almeno 5 g/100 ml espressi in acido acetico. L'aceto può essere filtrato con metodi meccanici oppure torbido, stabilizzato solamente con centrifuga. Il succo concentrato di frutta può essere utilizzato tal quale o cotto, in proporzioni variabili. La cottura del mosto deve avvenire a pressione atmosferica in vasi aperti o attraverso un processo sottovuoto a fuoco diretto per almeno 30 minuti a temperatura non inferiore a 80°C. Le percentuali di utilizzo dei vari ingredienti (aceto di frutta, succo concentrato di frutta e succo concentrato di frutta cotto) possono variare fra loro in quantità tale da raggiungere un determinato grado zuccherino definito e compreso tra 20 e 80 Brix.

3.5.3 Additivi e prodotti aggiunti

I condimenti agrodolci dovranno essere privi di qualsiasi additivo ammesso dalla normativa comunitaria vigente. Non è ammessa l'aggiunta di addensanti, l'unico metodo ammesso per aumentare la densità del prodotto finito è una lenta cottura a basse temperature con trasferimento indiretto del calore a pressione atmosferica oppure

attraverso dei sistemi sottovuoto che permettono di far evaporare l'acqua del prodotto e raggiungere il grado di densità desiderato. Ogni produttore potrà comunque aggiungere al proprio prodotto erbe aromatiche, essiccate o sotto forma di infusi (anche dichiarati come "aromi naturali"), frutta e/o spezie, tal quali o sottoforma di succhi NFC (Not From Concentrate), anche di provenienza al di fuori della Provincia o della Regione specificata sul marchio di qualità ed entro un limite massimo del 5% sul peso del prodotto finito e di conseguenza sarà posto in commercio con la denominazione di "condimento agrodolce di ...aromatizzato", con l'indicazione della materia prima da cui deriva.

3.5.4 Standardizzazione e conservazione

Non è ammessa alcuna sostanza per la standardizzazione del prodotto ad eccezione dell'acqua per titolare l'aceto come previsto dalla normativa cogente. Non è ammessa l'aggiunta di anidride solforosa/solfiti. A monte dell'imbottigliamento il prodotto va filtrato con sistemi di filtrazione meccanici. E' ammesso il trattamento termico del prodotto finito prima dell'imbottigliamento.

3.5.5 Modalità di stoccaggio e conservazione

Il prodotto potrà essere confezionato solamente in bottiglie di vetro. Eccezion fatta per i prodotti con densità > 1,35 g/ml per i quali sono ammesse anche bottiglie in plastica "squeeze" che ne facilitano la fuoriuscita.

3.5.6 Parametri organolettici e chimico-fisici

Parametri	Valori ammessi	Note
Grado zuccherino 20-80 Brix	20-80 Brix	
Densità a 20°C	> 1,1 g/ml	
Colore	da ambrato a bruno scuro, carico e lucente	
Profumo	fruttato, complesso ma bene amalgamato, con acidità penetrante e persistente, ma gradevole ed armonica	

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 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. 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, conformemente a quanto stabilito all' articolo 7 della deliberazione della G.P. n. 212 di data 14.02.2020, scelto dal produttore.

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.

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.