



## PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 1944

Prot. n.

### VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

#### OGGETTO:

Deliberazione della Giunta provinciale n. 212 del 14 febbraio 2020 - Marchio di qualità con indicazione di origine "Qualità Trentino" - Modifica del "Disciplinare di produzione per latte vaccino e ovicaprino e prodotti lattiero caseari" approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 1705 del 25 ottobre 2024.

Il giorno **29 Novembre 2024** 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

**MAURIZIO FUGATTI**

Presenti:

VICEPRESIDENTE  
ASSESSORE

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

Assenti:

ASSESSORE

**ACHILLE SPINELLI**

Assiste:

IL DIRIGENTE

**NICOLA FORADORI**

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

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 gestore.

Con la deliberazione della Giunta provinciale n. 989 del 28 giugno 2024, avente per oggetto "Conferma dell'individuazione dei componenti del Comitato Tecnico Qualità Trentino ai sensi dell'articolo 8 della deliberazione della Giunta provinciale n. 212 del 14 febbraio 2020 e ss.mm.ii. per la XVII legislatura", sono stati confermati i componenti del Comitato Tecnico Qualità Trentino.

Con nota prot. n. 0851887 di data 13 novembre 2024, Trentingrana - Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini sca con sede a Trento (TN), P.IVA 00107950222, ha trasmesso la proposta di modifica al "Disciplinare di produzione per latte vaccino e ovicaprino e prodotti lattiero caseari", approvato da ultimo con deliberazione della Giunta provinciale n. 1705 del 25 ottobre 2024. La modifica proposta riguarda il comma 2 dell'art.4 "Disposizioni particolari" del disciplinare, ed in particolare che l'area di provenienza del latte possa essere estesa anche al comune amministrativo di Egna qualora l'azienda agricola sia localizzata ad almeno 900 m s.l.m.

Preso atto dell'esito del Comitato Tecnico Qualità Trentino, che attraverso la procedura scritta di consultazione attivata in data 15 novembre 2024, ha approvato le modifiche al "Disciplinare di produzione per latte vaccino e ovicaprino e prodotti lattiero caseari", 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 per latte vaccino e ovicaprino e prodotti lattiero caseari (allegato A).

Preso atto che, nel rispetto dell'art. 7 del Codice di comportamento dei dipendenti provinciali e dell'art. 43 del Piano triennale per la prevenzione della corruzione e per la trasparenza 2024-2026, in capo al dirigente e al personale incaricato dell'istruttoria di questo provvedimento non sussistono situazioni di conflitto di interesse;

Tutto ciò premesso,

## LA GIUNTA PROVINCIALE

- udita la relazione;
- visti gli atti citati in premessa;
- visto il Piano triennale per la prevenzione della corruzione e per la trasparenza 2024-2026 della Provincia autonoma di Trento, approvato con la deliberazione della Giunta provinciale n. 91 del 2 febbraio 2024 e da ultimo modificato con la deliberazione della Giunta provinciale n.775 del 31 maggio 2024,
- a voti unanimi, espressi nelle forme di legge,

### DELIBERA

- 1) di modificare come indicato nelle premesse, il “Disciplinare di produzione per latte vaccino e ovicaprino e prodotti lattiero caseari” approvato da ultimo con deliberazione della Giunta provinciale n. 1705 del 25 ottobre 2024;
- 2) di approvare l’allegato A) con le modifiche di cui al punto 1), quale parte integrante e sostanziale del presente atto, denominato “Disciplinare di produzione per latte vaccino e ovicaprino e prodotti lattiero caseari” in sostituzione del disciplinare già approvato con la deliberazione della Giunta provinciale n. 1705 del 25 ottobre 2024;
- 3) di dare atto che dal presente provvedimento non derivano oneri a carico del bilancio provinciale;
- 4) di dare atto che il presente provvedimento non è soggetto alle disposizioni relative al Codice unico di progetto degli investimenti pubblici (CUP) di cui all’art. 11 della legge 16 gennaio 2003, n. 3;
- 5) di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul sito internet istituzionale della Provincia autonoma di Trento;
- 6) 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 11:00

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).

**Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”  
Disciplinare di produzione per il latte vaccino e ovicaprino e prodotti  
lattiero caseari**

**Articolo 1**

**Definizione**

1.1. Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per il latte vaccino e ovicaprino, di seguito latte, e i prodotti lattiero caseari menzionati nel presente disciplinare, che devono soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione nonché le prescrizioni relative all’utilizzo del marchio e alle modalità d’uso dello stesso descritte nel presente disciplinare, ferma restando l’osservanza di ogni altro obbligo previsto dalla normativa vigente la cui verifica è in capo all’organizzazione richiedente ed è assoggettata al controllo dell’autorità competente e non dell’organismo terzo di certificazione abilitato.

**Articolo 2**

**Zona di produzione**

2.1. Il latte crudo utilizzato per la produzione del latte alimentare e dei prodotti lattiero caseari con il “marchio di qualità con indicazione d’origine” deve provenire dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, deve essere 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.

2.2. Il latte crudo utilizzato per la produzione dei prodotti lattiero caseari con il “marchio di qualità con indicazione d’origine” deve provenire dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità, nonché da altre aree specificatamente delimitate dal successivo articolo 4 e nei singoli prodotti di cui all’articolo 3 punto 3.3; inoltre deve essere trasformato 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.

2.3. Il 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 tecnico Qualità Trentino e previo espletamento delle procedure di certificazione da parte dell’organismo indipendente abilitato dalla Provincia. Le attività di stagionatura potranno essere effettuate anche al di fuori della provincia o della regione specificata sul marchio di qualità, per il Vezzena nelle varie declinazioni riportate nel disciplinare.

### **Articolo 3**

#### **Descrizione dei prodotti**

3.1 Il latte crudo ritenuto conforme al presente disciplinare deve provenire esclusivamente da animali alimentati con alimentazione NO OGM. Il latte crudo conforme deve essere utilizzato per la realizzazione dei prodotti lattiero caseari successivamente descritti.

3.2 All'atto della commercializzazione e / o dell'immissione al consumo il latte e i prodotti lattiero caseari devono presentare le seguenti caratteristiche:

##### **3.2.1 Latte pastorizzato:**

Il latte pastorizzato ottenuto in conformità al presente disciplinare può essere venduto confezionato oppure sfuso per poter essere impiegato per realizzare prodotti lattiero caseari a marchio MQT (es. yogurt, latte fresco pastorizzato, latte microfiltrato, latte Alta Qualità, ecc.)

<b>Caratteristica</b>	<b>Standard da raggiungere</b>
Salmonella	Assente in 25 ml

##### **3.2.2 Latte UHT**

<b>Caratteristica</b>	<b>Standard da raggiungere</b>
Salmonella	Assente in 25 ml
Prova della perossidasi	Reazione negativa

##### **3.2.3.1 Yogurt (Latti fermentati)**

<b>Caratteristica</b>	<b>Standard da raggiungere</b>
Caratteristiche microbiologiche	
Lieviti e muffe	<10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g

Nel caso di yogurt con preparato di frutta a pezzi devono essere rispettate le seguenti percentuali di frutta:

<b>Caratteristiche specifiche del prodotto</b>	<b>% di frutta sul prodotto finito</b>
% di frutta (ad eccezione dei gusti sotto elencati)	≥ 8%
% di mirtilli	≥ 6,5%
% di agrumi	≥ 5,5%
% di cocco	≥ 2,4%

### 3.2.3.2 Kefir

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<b>Standard da raggiungere</b>
muffe	<10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g

### 3.2.4 Panna pastorizzata

<b>Caratteristica</b>	<b>Standard da raggiungere</b>
Escherichia coli	<10 ufc/g
Lieviti e muffe	<10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Stafilococchi coagulasi- positivi	<10 ufc/g

### 3.2.5 Burro

<b>Caratteristica</b>	<b>Standard da raggiungere</b>
Coliformi totali	< 10 ufc/g
Lieviti e muffe	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi-positivi	< 10 ufc/g

### 3.2.6 Formaggi a latte crudo

<b>Caratteristica</b>	<b>Standard da raggiungere</b>
Stafilococchi coagulasi-positivi	< 10.000 ufc/g

### 3.2.7 Formaggi a latte pastorizzato

Caratteristica	Standard da raggiungere
Escherichia coli	<100 ufc/g

### 3.2.8 Formaggi a latte pastorizzato (umidità superiore al 45%)

Caratteristica	Standard da raggiungere
Escherichia coli	< 100 ufc/g

**Ulteriori caratteristiche di produzione, identificazione del prodotto e della zona di provenienza del latte per alcuni tipi di formaggio.**

### 3.3 Casolet

1) Zona di produzione

Caldes, Cavizzana, Commezzadura, Croviana, Dimaro, Malè, Mezzana, Monclassico, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Terzolas e Vermiglio in provincia di Trento.

2) Descrizione del prodotto

Il "Casolet" è un formaggio da tavola, a latte intero, a fermentazione naturale o indotta.

3) Caratteristiche del prodotto

- Dimensioni e peso della forma: diametro da 10 a 22 cm, altezza dello scalzo da 5 a 12 cm, peso da 0,8 a 3 kg;
- Crosta: liscia e regolare di colore bianco o giallo chiaro;
- Pasta: di colore bianco o paglierino chiaro, cruda, tenera, morbida, con occhiatura rada e piccola.
- Sapore: acidulo con note amarognole;
- Odore e aroma: lattico, con sentori che vanno dall'acido al dolce e leggere note aromatiche;
- Periodo di produzione: tutto l'anno

4) Metodo di ottenimento:

La raccolta del latte deve essere fatta una o due volte al giorno caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate. Per la produzione di questo formaggio viene utilizzato latte di una o due munte, intero, crudo, termizzato o pastorizzato. Al latte, portato alla temperatura di 35 – 40°C, viene aggiunto il lattofermento naturale o i fermenti selezionati e il caglio di origine bovina. La coagulazione avviene ad una temperatura compresa tra i 35 – 40°C. Il taglio della cagliata arriva fino alle dimensioni di una nocciola. L'eventuale semicottura viene fatta aumentando la temperatura di 2 - 4°C. Successivamente si procede all'estrazione della cagliata ponendola in stampi

di plastica sopra uno stuoino per facilitare lo sgrondo del siero. Nel corso della giornata si procede a 3 - 4 rivoltamenti. Il giorno successivo le forme vengono messe in salamoia per alcune ore in funzione del peso delle forme e successivamente poste in adeguato locale per l'eventuale stagionatura.

## **Vezzena**

### 1) Zona di produzione

Ala, Aldeno, Avio, Baselga di Piné, Bedollo, Besenello, Bieno, Borgo Valsugana, Bosentino, Brentonico, Calceranica, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Castello Tesino, Centa S. Nicolò, Cimone, Cinte Tesino, Civezzano, Fierozzo, Folgaria, Fornace, Frassilongo, Garniga, Grigno, Isera, Ivano Fracena, Lavarone, Levico Terme, Luserna, Mori, Nogaredo, Nomi, Novaledo, Ospedaletto, Palù del Fersina, Pergine, Pieve Tesino, Pomarolo, Ronchi, Roncegno, Ronzo Chienis, Rovereto, Samone, Sant' Orsola Terme, Scurelle, Spera, Strigno, Tenna, Telve, Telve di Sopra, Torcegno, Terragnolo, Trambileno, Trento, Vallarsa, Vattaro, Vignola Falesina, Vigolo Vattaro, Villalagarina, Villagnedo, Volano, in provincia di Trento e i comuni di Asiago, Lusiana, Enego, Roana, Rotzo, Gallio, Foza, Conco, Laghi e Pedemonte in provincia di Vicenza.

### 2) Descrizione del prodotto

Il “ Vezzena di Lavarone” è un formaggio da pasto o da grattugia,ottenuto da latte crudo parzialmente scremato, a fermentazione naturale o indotta, con l'aggiunta di starter naturali. Nel caso in cui il latte provenga esclusivamente da animali alpeggiati, il prodotto può fregiarsi della denominazione“ Vezzena Sapori di Malga”.

### 3) Caratteristiche del prodotto

- Dimensioni e peso della forma: diametro da 25 a 40 cm, altezza dello scalzo da 9 a 12 cm, peso da 8 a 12 kg per prodotto con 4 - 8 mesi di stagionatura;
- Crosta: irregolare, elastica, color grigio brunato o ocre scuro;
- Pasta: compatta, elastica, semidura, granulosa. Quest'ultima caratteristica risulta più accentuata per il prodotto vecchio o stravecchio; l'occhiatura è sparsa, di piccola – media grandezza ed il colore è paglierino chiaro o giallo – paglierino più o meno carico;
- Grasso sulla sostanza secca: superiore al 36%;
- Umidità: da un minimo del 28% ad un massimo del 38%, misurata su prodotto con almeno 8 mesi di stagionatura;
- Sapore: intenso, gustoso e sapido, tendente al piccante nel prodotto “vecchio” e “stravecchio”, con buone sensazioni erbacee e speziate;
- Odore e aroma: inconfondibili e caratteristici più decisi e marcati per il prodotto “vecchio” e “stravecchio”;
- Periodo di produzione: tutto l'anno;
- Stagionatura: minimo 8 mesi. Per il prodotto”Vezzena di Lavarone Vecchio”minimo 14 mesi, minimo 18 mesi per il prodotto “Vezzena di Lavarone stravecchio” e per il “Vezzena sapori di Malga “minimo 12 mesi.

#### 4) Metodo di ottenimento

Il latte deve provenire da allevamenti ubicati ad un' altitudine superiore ai 700 m.s.l.m. La raccolta e il conferimento del latte può essere fatta una o due volte al giorno, fino a un massimo di 1 volta ogni 2 giorni raccogliendo il latte di 4 mungiture. La raccolta e il conferimento possono essere effettuati con bidoni o con autocisterna coibentata. In questo caso il latte viene raffreddato o raffrescato alla stalla. Il latte caldo o raffrescato a 17 a. 22°C o raffreddato ad una temperatura di 8 - 16°C nel caso di una sola raccolta al giorno, viene stoccato e parzialmente scremato per affioramento naturale in bacinella o altri contenitori in acciaio inox. Deve essere utilizzato latte crudo; la termizzazione è consentita solo per il latte impiegato per la preparazione del latte - innesto naturale. Al latte viene quindi aggiunto il latte - innesto e alla temperatura di 33 - 37°C si aggiunge il caglio di origine bovina. Il tempo di coagulazione varia da un minimo di 10 ad un massimo di 30 minuti primi. Il taglio della cagliata arriva fino alle dimensioni di un chicco di riso. La semicottura viene fatta ad una temperatura di 46°C  $\pm$ 2°C e la sua durata varia da 10 a 25 minuti primi. La sosta della cagliata sotto siero varia da un minimo di 10 ad un massimo di 40 minuti primi. Successivamente si procede alla sua estrazione e porzionatura, ponendola nelle fascere di legno o plastica, concludendo con una leggera pressatura. Le forme, dopo essere state reflate, sostano sopra uno stuoio per facilitare lo sgrondo del siero. Nel corso della giornata si procede ad alcuni rivoltamenti. Dopo 1- 4 giorni le forme vengono messe in salamoia a 16 - 20° Baumé per 4 - 6 giorni e successivamente poste in locale di stagionatura con temperatura di 10 - 20°C per un periodo minimo di 8 mesi.

#### **Altri prodotti**

I prodotti lattiero - caseari non descritti nel presente articolo che rispettano quanto previsto dal presente Disciplinare, possono fregiarsi del “ marchio di qualità con indicazione di origine”. All' atto della richiesta di autorizzazione all' utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine, da inoltrare al soggetto gestore del marchio, il richiedente dovrà elencare i prodotti per i quali chiede l' autorizzazione descrivendone, sinteticamente, le caratteristiche fisico-organolettiche da inserire nel piano tipo di controllo predisposto dall' organismo di certificazione abilitato.

### **Articolo 4**

#### **Disposizioni particolari**

4.1 Nel processo di trasformazione del latte crudo utilizzato per la produzione di latte alimentare e dei prodotti lattiero caseari con il “marchio di qualità con indicazione di origine”, non è ammesso l' utilizzo di alcun additivo. Tale disposto non si applica per gli yogurt.

4.2 Il latte può provenire anche dai comuni amministrativi di Aldino, Anterivo, Lauregno, Proves, Senale San Felice e Trodena in provincia di Bolzano. Della medesima provincia è autorizzato anche il latte proveniente dal comune amministrativo di

Egna qualora l'azienda agricola sia localizzata ad almeno 900 m s.l.m. Il latte può provenire anche dai comuni amministrativi di Asiago, Lusiana, Enego, Roana, Rotzo, Gallio, Foza, Conco, Laghi e Pedemonte in provincia di Vicenza e dai comuni amministrativi di Sant'Anna d'Alfaedo, Erbezzo, Malcesine, Bosco Chiesa Nuova e Velo Veronese in provincia di Verona.

## **Articolo 5**

### **Alimentazione degli animali**

5.1 Il latte utilizzato per la produzione di latte alimentare e dei prodotti lattiero caseari con il "marchio di qualità con indicazione di origine" deve essere ottenuto da animali alimentati nel rispetto dei requisiti NO OGM, opportunamente certificati secondo la normativa vigente. L'intero allevamento deve essere dedicato all'alimentazione NO OGM.

5.2 Nella produzione di formaggio a latte crudo con oltre sessanta giorni di stagionatura è escluso l'utilizzo di latte ottenuto da animali alimentati con insilati di qualunque tipo.

5.3 La razione alimentare degli animali può essere integrata con mangimi semplici o composti privi di OGM e opportunamente certificati secondo la normativa vigente, in misura tale da garantire un'equilibrata alimentazione degli stessi in funzione della loro produzione di latte.

## **Articolo 6**

### **Elementi che comprovano l'origine**

6.1 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, degli allevatori, 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.

## **Articolo 7**

### **Controlli**

7.1 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 7 della deliberazione della Giunta provinciale n. 212 del 14 febbraio 2020.

7.2 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.

## **Articolo 8**

### **Utilizzo del marchio**

8.1 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.

## **Articolo 9**

### **Modalità di impiego del marchio**

9.1 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.

9.2 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.

9.3 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.

9.4 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.

9.5 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.