



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 644

Prot. n.

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

OGGETTO:

D.G.P. n. 212 del 14 febbraio 2020 - Regolamento d'uso del Marchio collettivo "Qualità Trentino" - Approvazione "Disciplinare di produzione per gli aceti di frutta e i sidri di frutta".

Il giorno **15 Maggio 2020** ad ore **12:28** nella sala delle Sedute in videoconferenza in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita

LA GIUNTA PROVINCIALE

sotto la presidenza del

VICEPRESIDENTE

MARIO TONINA

Presenti:

ASSESSORE

**MIRKO BISESTI
ROBERTO FAILONI
MATTIA GOTTARDI
STEFANIA SEGNANA
ACHILLE SPINELLI
GIULIA ZANOTELLI**

Assenti:

PRESIDENTE

MAURIZIO FUGATTI

Assiste:

IL DIRIGENTE

LUCA COMPER

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

Il Relatore comunica:

Vista la D.G.P. n. 212 di data 14 febbraio 2020 avente per oggetto l'Approvazione del Regolamento d'uso del Marchio collettivo "Qualità Trentino" ai fini della conversione della registrazione del marchio, ai sensi del D.lgs n.15/2019 ed in particolare l'art.8 punto 5, in cui viene specificato che è compito del Comitato tecnico Qualità Trentino predisporre i disciplinari per ciascun prodotto o categoria di prodotti";

visto che ai sensi della D.G.P. in oggetto all'art.8 punto 4, gli indirizzi strategici sono indicati al comitato dall'Assessore provinciale competente in materia di agricoltura ;

preso atto della nota trasmessa dalla ditta Lucia Maria Melchiori S.r.l. con sede in Predaia, prot. n. 730508 del 20 novembre 2019, con la quale viene proposto il "Disciplinare di produzione per gli aceti di frutta e i sidri di frutta ";

preso atto dell'esito del Comitato tecnico Qualità Trentino che, tenuto conto della situazione sanitaria contingente è stato consultato attraverso via telematica ed ha da ultimo approvato via e-mail in data 30 aprile 2020, il "Disciplinare di produzione per gli aceti di frutta e i sidri di frutta";

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 dei prodotti agricoli e alimentari territoriali, secondo criteri noti, oggettivi e selettivi, attraverso la comunicazione e identificazione dell'alta qualità 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 nel disciplinare 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 nelle forme di legge,

DELIBERA

- 1) di approvare, per le motivazioni citate in premessa, il “Disciplinare di produzione per gli aceti di frutta e i sidri di frutta” per l’utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”, parte integrante della presente deliberazione;
- 2) di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul sito internet istituzionale della Provincia autonoma di Trento.

Adunanza chiusa ad ore 13:30

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Elenco degli allegati parte integrante

001 Allegato

IL VICE PRESIDENTE
Mario Tonina

IL DIRIGENTE
Luca Comper

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per gli aceti di frutta e i sidri di frutta

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 e sidri di frutta, 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.

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'utilizzo 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'utilizzo 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.

E' 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.	

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 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.

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.