



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 1797

Prot. n.

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

OGGETTO:

Oggetto: D.G.P. n. 2212 del 02 dicembre 2016 - Marchio di qualità con indicazione di origine "Qualità Trentino" - Approvazione "Disciplinare di produzione per le piante officinali e aromatiche e prodotti della loro trasformazione".

Il giorno **28 Settembre 2018** ad ore **10:15** nella sala delle Sedute
in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita

LA GIUNTA PROVINCIALE

sotto la presidenza del

PRESIDENTE

UGO ROSSI

Presenti:

ASSESSORE

MICHELE DALLAPICCOLA
SARA FERRARI
MAURO GILMOZZI
TIZIANO MELLARINI
LUCA ZENI

Assenti:

VICEPRESIDENTE

ALESSANDRO OLIVI

Assiste:

IL DIRIGENTE

ENRICO MENAPACE

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

Il Relatore comunica:

Vista la D.G.P. n. 2212 di data 02 dicembre 2016 avente per oggetto “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”;

visto che il soggetto responsabile del Comitato tecnico Qualità Trentino individuato all’art. 6 punto 6.1 della suddetta deliberazione è il: “rappresentante del Servizio Politiche Sviluppo Rurale” e che gli indirizzi strategici sono indicati dall’Assessore competente in materia di Agricoltura anche per il tramite del suddetto soggetto;

preso atto della nota trasmessa dalla società Ecoidea Sas di Cimonetti Loris & C. di Mori, prot. n. 535638 del 20 settembre 2018, con la quale viene proposto il “Disciplinare di produzione per le piante officinali e aromatiche e prodotti della loro trasformazione”;

preso atto dell’esito del Comitato tecnico Qualità Trentino, il quale ha approvato in data 20 settembre 2018, il “Disciplinare di produzione per le piante officinali e aromatiche e prodotti della loro trasformazione”;

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 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 le piante officinali e aromatiche e prodotti della loro trasformazione” per l’utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”, parte integrante della presente deliberazione;
2. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Trentino – Alto Adige.

Adunanza chiusa ad ore 11:25

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Elenco degli allegati parte integrante

001 Alleagato 1) Disciplinare di produzione per le piante officinali e aromatiche e prodotti della loro trasformazione

IL PRESIDENTE

Ugo Rossi

IL DIRIGENTE

Enrico Menapace

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per le piante officinali e aromatiche e prodotti della loro trasformazione

Art. 1

Ambito di applicazione

1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato per le piante officinali e aromatiche e prodotti della loro trasformazione, 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.

Art. 2

Zona di produzione

2.1 Le piante officinali e aromatiche e prodotti della loro trasformazione devono essere coltivate unicamente nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità e devono essere trasformate e confezionate soltanto da aziende di coltivazione, produzione, trasformazione e commercializzazione situate in quella provincia o regione. È vietato l’utilizzo di piante provenienti da altre province, regioni o Stati, tranne per alcuni casi specificamente espressi dal successivo articolo 4.

2.2 Le piante officinali e aromatiche devono essere coltivate ad un’altitudine superiore a 500 m slm.

2.3 La trasformazione e il confezionamento potranno essere effettuate anche al di fuori della zona delimitata di cui al punto 2.1, della provincia o 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 dei prodotti

Le piante officinali e aromatiche devono rispettare le seguenti disposizioni generali:

Sono ammesse alla coltivazione, raccolta, e confezionamento per uso erboristico le piante, i fiori, le foglie, i frutti, i semi e le radici di cui alla tabella A–B–C del decreto del presidente della provincia di Trento del 24 settembre 2008 n. 41 – 148/Leg e inoltre sono ammesse quelle nell’elenco di cui al successivo articolo 4; nel rispetto della normativa comunitaria, statale e provinciale in materia, ai fini della possibilità di utilizzare il marchio di qualità con indicazione di origine devono essere rispettate le seguenti ulteriori disposizioni.

La coltivazione deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti relative alla produzione biologica ad esclusione delle piante spontanee.

La raccolta deve avvenire nel tempo balsamico corretto.

Le lavorazioni successive alla raccolta includono le seguenti fasi: lavaggio, distillazione, essiccazione, defogliazione, taglio, surgelamento, separazione delle parti utili della pianta, miscelazione, procedimenti di estrazione (a base di acqua, zucchero, sostanze alcoliche, glicerina) e confezionamento.

Non è consentito l'uso di coloranti, aromi e additivi chimici nei prodotti trasformati.

Oltre alle precedenti disposizioni generali i prodotti di cui al presente disciplinare devono presentare le seguenti caratteristiche all'atto dell'immissione al consumo:

3.1 Prodotto fresco alimentare e edibile

3.1.1 Caratteristiche fisiche

Al momento dell'immissione al consumo le parti delle piante officinali e aromatiche (fiori, foglie, frutti, semi e radici) devono essere fresche, sane, senza marciumi, pulite, senza traccia di sostanze estranee e insetti (parassiti) visibili e non lavati ad esclusione delle radici e dei fiori. Non è ammesso il prodotto congelato.

E' consentita la conservazione del prodotto fresco alimentare in ambienti con temperatura compresa fra 2 e 7°C.

3.2 Prodotto trasformato secco singolo e miscelato

3.2.1 Lavorazione e Immagazzinamento

Le piante officinali e aromatiche di cui al punto 3.1 devono essere essiccate in impianti/locali di liofilizzazione, di deumidificazione o di riscaldamento ad aria calda.

Le piante officinali e aromatiche devono essere preparate a mano o con macchine da taglio e triturazione o con molini trituratorie.

Le parti estranee (malerbe, parti inorganiche, parti in legno) non possono superare la quantità massima di 2g/100g nel prodotto erboristico. La quantità di stelo non deve superare la quantità massima di 3g/100 g prodotto erboristico.

Le piante essiccate devono essere congelate a una temperatura di -18°C per almeno 48 ore o devono subire un processo di abbattimento a una temperatura di -18°C per almeno 8 ore, per neutralizzare eventuali larve o uova di insetti.

I prodotti essiccati e confezionati devono essere immagazzinati e etichettati in un locale asciutto con umidità relativa non superiore a 40% e riposti in contenitori idonei (carta e plastica alimentare, metalli e sottovuoto) all'interno di armadi o locali protetti dalla luce diretta del sole.

Il prodotto trasformato secco non deve presentare tracce di muffe, fermentazioni e insetti visibili.

Non è consentito l'uso di coloranti, aromi e additivi chimici.

3.3 Sciroppo alimentare

Gli sciroppi sono preparazioni liquide, dolci, che contengono un'alta percentuale di zuccheri e/o dolcificanti naturali, non meno del 45% e che possono presentarsi sotto forma di soluzioni, emulsioni e sospensioni.

Lo sciroppo è un'estrazione per macerazione a freddo dei principi attivi anche di più piante e fiori coltivati o spontanei, freschi e/o secchi, radici di cui ai punti 3.1 e 3.2 con aggiunta di zuccheri e/o dolcificanti naturali e conseguente pastorizzazione e imbottigliamento.

Non è consentito l'uso di coloranti, aromi e additivi chimici e dolcificanti sintetici o semisintetici.

3.4 Liquori alle erbe

Il liquore alle erbe è una soluzione la cui produzione avviene attraverso un processo di macerazione a freddo di erbe fresche e/o secche, radici, arbusti, bacche e frutti di cui ai punti 3.1 e 3.2 con alcool o grappe e con l'aggiunta di zuccheri e/o dolcificanti naturali.

La conservazione e il trasporto dei liquori alle erbe devono essere effettuati conformemente agli standard di trasformazione e trasporto dei prodotti liquorosi, in base ai regolamenti europei e nazionali.

Non è consentito l'uso di coloranti, aromi e additivi chimici e dolcificanti sintetici o semisintetici.

3.5 Olio essenziale e Acque aromatiche alimentari

La produzione degli olii essenziali alimentari avviene con sistemi di estrazione a corrente di vapore di piante officinali e aromatiche (arbusti, radici, fiori) fresche e/o secche di cui al punto 3.1 e 3.2.

Le acque aromatiche ad uso alimentare derivate dalla distillazione devono essere prodotte in un ambiente/laboratorio asettico in quanto alimento.

E' obbligatorio riportare nell'etichetta l'uso alimentare degli olii essenziali e delle acque aromatiche indicando la quantità massima ingeribile.

La conservazione e la commercializzazione degli olii essenziali devono essere effettuati conformemente agli standard delle derrate alimentari (LDerr, RS 817.0) e relative ordinanze, se gli olii sono offerti come additivi per derrate alimentari, in base ai regolamenti europei e nazionali.

Non è consentito l'uso di coloranti, aromi e additivi chimici.

3.6 Integratori alimentari, Tinture madri e Gemmoderivati alimentari

Gli integratori alimentari sono definiti come prodotti alimentari destinati ad integrare la comune dieta e che costituiscono una fonte concentrata di sostanze nutritive, quali le vitamine e i minerali, o di altre sostanze aventi un effetto nutritivo o fisiologico, in particolare, ma non in via esclusiva, aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti di origine vegetale, sia monocomposti che pluricomposti, in forme predosate.

La produzione di tinture madri (TM) e integratori alimentari (miscela di TM) avviene per macerazione a freddo in base alcool biologico di piante e fiori freschi, radici, arbusti e semi di cui al punto 3.1 e 3.2 in conformità alla Farmacopea Ufficiale Italiana ed Europea.

Il periodo di macerazione delle tinture madri varia con un minimo dai 20 ai 40 giorni durante i quali bisogna aver cura di tenere il barattolo lontano da fonti di calore.

Le gemme e i tessuti embrionali vanno triturati e messi a macerare per 21 giorni in alcool (45°-65°) e glicerina, poi vengono lasciati a decantare, pressati e filtrati.

La produzione, la conservazione e la commercializzazione degli integratori alimentari, tinture madri e gemmoderivati devono essere effettuati conformemente agli standard dei prodotti salutistici, in base ai regolamenti europei e nazionali; in particolare il D.Lgs. del 21/05/2004 n.169 ha dato attuazione alla direttiva 2002/46/CE.

Non è consentito l'uso di coloranti, aromi e additivi chimici.

3.7 Insaporitori

Gli insaporitori sono una miscela di una o più piante aromatiche essiccate di cui al punto 3.2 e sale integrale essiccato, fino o grosso.

La lavorazione deve avvenire all'interno di laboratori in conformità alle normative di settore.

Non è consentito l'uso di coloranti, aromi e additivi chimici.

Art. 4 Disposizioni particolari

4.1 A specifica di quanto previsto dall'articolo 2 le piantine da trapianto e i semi possono essere acquistati anche fuori dell'area di cui all'articolo 2. In ogni caso le piantine da trapianto devono essere coltivate nell'azienda per almeno i due mesi antecedenti la raccolta.

4.2 Come previsto all'articolo 3 e nel rispetto di cui all'articolo 2 sono ammesse le piante certificate biologiche indicate nella tabella seguente. Si prescinde dalla certificazione biologica per le piante spontanee.

Numero	nome scientifico	nome volgare	parte impiegata
1	Hamamelis virginiana L.	Amamelide	foglie – apici
2	Betula alba L.	Betulla	foglie – linfa – apici
3	Cynara scolymus L.	Carciofo	foglie – apici
4	Cupressus sempervirens L.	Cipresso	pigne – apici
5	Erysimum officinale L.	Erisimo	pianta intera
6	Fumaria officinalis L.	Fumaria	foglie – apici
7	Gingko biloba L.	Ginkgo	foglie – apici
8	Aesculus Hyppocastanum L.	Ippocastano	fiori – apici – foglie
9	Propolis	Propoli	resina
10	Eschscholtzia californica Cham.	Escolzia	fiori
11	Passiflora incarnata L.	Passiflora	fiori – apici
12	Passiflora edulis	Passiflora	fiori – apici
13	Gentiana Centaurium	Centaurio	pianta intera
14	Arctostaphylos uva-ursi	Uva Ursina	fiori – apici
15	Vitis vinifera L.	Vite Rossa	foglie
16	Equisetum arvense L.	Equiseto	foglie
17	Fagus sylvatica	Faggio	foglie – apici
18	Carpinus betulus	Carpino	foglie – apici
19	Acmella Oleracea	Acmella	foglie – apici
20	Abies alba	Abete Bianco	foglie – apici
21	Lippia citriodora	Verbena Odorosa	foglie – apici
22	Artemisia vulgaris	Artemisia Comune	foglie – apici
23	Allium ursinum	Aglio orsino	foglie
24	Ocinum basilicum	Basilico Rosso	foglie
25	Ocinum basilicum	Basilico Verde	foglie

Numero	nome scientifico	nome volgare	parte impiegata
26	Carum carvi	Cumino	semi
27	Allium tuberosum	Erba Aglina	foglie
28	Allium schoenoprasum	Erba Cipollina	foglie
29	Foeniculum vulgare	Finocchietto Selvatico	semi
30	Juniperus	Ginepro Bacche	bacche
31	Levisticum officinalis	Levistico	foglie
32	Lippia trphilla	Lippia	foglie
33	Mentha spicata	Menta Spicata	foglie
34	Pertoselinum crispum	Prezzemolo	foglie
35	Rosa	Rosa Petali	fiori
36	Apium graveolens	Sedano Foglia	foglie
37	Crocus sativus	Zafferano	fiori

4.3 Non sono ammessi alla coltivazione materiale di propagazione vegetativo o sementi provenienti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

4.4 E' ammessa l'aggiunta di prodotti alimentari, piante o parti essiccate aromatizzate non coltivate o non presenti nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità e certificate biologiche nella misura massima del 5 % in peso del totale delle erbe presenti nel prodotto e va indicata in etichetta.

4.5 Le disposizioni previste dal presente disciplinare devono intendersi riferite esclusivamente alla fattispecie dell'utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine e non autorizzano alcuna deroga alla normativa provinciale, nazionale ed europea di settore alla quale i soggetti richiedenti l'utilizzo del marchio risultano in ogni caso assoggettati.

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, dei trasformatori 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 presente disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo redatto dall'organismo di certificazione.

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 che 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 dodici 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 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 coltivazione, produzione, trasformazione 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 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 approvati 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 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.