

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per prodotti da frutto

Art. 1  
Definizione

1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine“ può essere impiegato esclusivamente per i prodotti da frutto 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 da frutto 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 (ossia che la coltivazione dei frutti sia nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità) 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 e 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

### 3.1 Succhi di frutta e nettari di frutta

#### *3.1.1 Materie prime*

I frutti utilizzati, pomacee, drupacee e frutti minori a bacca, devono essere interi, puliti, privi di marciumi, sostanze ed odori estranei.

La coltivazione della frutta deve rispettare le tecniche di coltivazione relative alla produzione integrata o biologica o biodinamica secondo le norme vigenti in materia.

La frutta inoltre deve possedere le caratteristiche minime e i requisiti di maturazione previsti dagli standard di qualità descritti nella normativa comunitaria vigente. I prodotti di cui al presente disciplinare possono contenere frutta aggiunta o altre categorie di sostanze come specificato nella sezione additivi e prodotti aggiunti.

#### *3.1.2 Lavorazione*

Prima della lavorazione la frutta deve essere lavata per ridurre la contaminazione microbiologica ed eventualmente lo sporco generale; successivamente deve essere sciacquata con acqua potabile per eliminare i residui dell'acqua di lavaggio.

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

Per la produzione di succhi di frutta possono essere utilizzati gli enzimi contenenti pectinasi specifiche per la macerazione della polpa di mele.

Per la produzione di purea di frutta i frutti possono essere sminuzzati soltanto meccanicamente tramite una centrifuga. Durante questa operazione dovranno essere rimosse tutte le parti non commestibili del frutto, come semi, la membrana che avvolge il torsolo, il picciolo nonché tutte le parti dure della buccia.

Nella produzione di succhi torbidi, l'eliminazione delle particelle di frutta sedimentabili può essere ottenuta soltanto mediante sedimentazione o centrifugazione. È proibito qualsiasi genere di chiarificazione; non è quindi ammissibile l'uso di sostanze per la chiarificazione o il ricorso alla microfiltrazione o l'ultrafiltrazione allo scopo di eliminare le particelle di frutta sedimentabili.

Per la produzione di succhi limpidi possono essere utilizzati gli enzimi e le sostanze per la chiarificazione a tal fine necessari, ad eccezione di carbonio attivo e PVPP (polivinilpolipirrolidone).

#### *3.1.3 Dolcificanti, additivi e prodotti aggiunti*

Per la dolcificazione del nettare è consentito esclusivamente l'uso di zucchero e/o miele e/o dolcificanti naturali. Non è contemplato l'uso di sciroppo di glucosio o di dolcificanti di sintesi. Come peraltro previsto dalla normativa di settore i succhi non possono essere zuccherati.

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

Può essere impiegato come additivo (antiossidante) soltanto l'acido L-ascorbico (E 300).

### 3.1.4 Prodotto finito

Il succo con “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere soltanto succo “non da concentrato”. La ricostituzione dal concentrato non è autorizzata. Le medesime disposizioni sono previste per la produzione dei nettari di frutta, per i quali non è possibile utilizzare succhi di frutta ricostituiti o puree di frutta concentrata.

Per la produzione di succhi di mela e di succhi di frutta mista contenenti succo di mela è autorizzato unicamente l'uso di succo torbido.

Parametri chimico-fisici per il succo di mela naturale torbido:

<i>parametri</i>	<i>Valori ammessi</i>	<i>note</i>
pH	3,0 – 4,0	
Acidità totale con pH 8,1	48 – 117 mval/lt.	Espressa come acido citrico
Acidità totale con pH 7	3,5 – 5 g/l	Espressa come acido tartarico
Acidità volatile	0,1 – 0,4 gr./lt	Espressa come acido acetico
Acido ascorbico	<= 40 mg./lt	(senza dichiarazione)
Grado Brix	>= 11°	

In ogni caso sui valori riportati in tabella è ammessa una tolleranza del 15%.

## 3.2 Spicchi di mela freschi

### 3.2.1. Mele

Le mele devono essere coltivate nella zona di origine del marchio di qualità.

Le mele devono appartenere alla classe 1 o “extra” e provenire da agricoltura biologica o biodinamica o integrata come definita dalle disposizioni nazionali o provinciali.

### 3.2.2 Lavorazione

Prima della lavorazione i frutti devono essere lavati e quindi sciacquati con acqua potabile. Devono quindi essere rimosse tutte le parti non commestibili del frutto, che sarà successivamente tagliato a pezzetti, dadini o fette. I pezzi di mela devono essere sciacquati con acqua potabile.

Possono essere impiegati come additivi (antiossidanti) soltanto l'acido ascorbico (E 300), l'ascorbato di calcio (E 302) e il carbonato di calcio (E 170).

### 3.2.3 Confezionamento

Gli spicchi di mela freschi vengono confezionati senza liquidi di copertura – con o senza atmosfera modificata – in sacchetti pellicola, contenitori o vaschette.

### 3.2.4 Immagazzinamento e durata

Gli spicchi di mela freschi devono essere conservati in frigorifero. La durata di conservazione è limitata a 31 giorni.

## 3.3 Frutta essiccata

### 3.3.1. Materie prime

La frutta (pomacee, drupacee e frutti minori a bacca) per la produzione di frutta essiccata deve essere coltivata nella zona di origine del marchio di qualità. Nel caso in cui siano disponibili appositi standard di qualità la frutta utilizzata deve corrispondere almeno alla classe II. Qualora non siano previste classi di qualità, la frutta deve essere matura, sana, priva di difetti e proveniente da agricoltura biologica o biodinamica o integrata come definita dalle disposizioni nazionali o provinciali.

### 3.3.2 Lavorazione

La frutta deve essere lavata prima della lavorazione, quindi sciacquata con acqua potabile e selezionata.

Devono poi essere rimosse tutte le parti non commestibili del frutto, che sarà eventualmente tagliato a pezzetti, dadini o fette.

Può essere impiegato come additivo (antiossidante) soltanto l'acido ascorbico (E 300). L'essiccamento dei frutti o dei pezzi di frutta deve essere ottenuto con la massima accortezza.

Possono essere utilizzati i seguenti metodi di essiccazione:

- Armadio essiccatore/essiccatore ad arelle, con e senza vuoto, con temperatura massima dell'aria 55 °C.
- Essiccatore a nastro continuo, con o senza aerazione in controcorrente, con temperatura massima dell'aria 55 °C.
- Liofilizzatore

### 3.3.3 Confezionamento:

I pezzi di frutta fresca vengono confezionati – con o senza atmosfera modificata – in sacchetti pellicola, contenitori o vaschette.

### 3.3.4 Immagazzinamento e durata

La frutta essiccata e confezionata deve essere conservata a temperatura ambiente (max. 25 °C) in luogo asciutto. La durata di conservazione è limitata a 12 mesi.

#### 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 soggetti che producono la frutta, che effettuano le lavorazioni, il confezionamento e la commercializzazione, 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, tenuto conto delle deroghe di cui all'articolo 2.

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.