



## PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 1031

Prot. n.

### VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

#### OGGETTO:

Modificazione della delibera della Giunta provinciale n. 866 del 19 maggio 2023 avente ad oggetto: "D.G.P. n 212 del 14 febbraio 2020 - Marchio di qualità con indicazioni di origine "Qualità Trentino" - Modifica "Disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati".

Il giorno **09 Giugno 2023** ad ore **09:50** 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

**MARIO TONINA**  
**ROBERTO FAILONI**  
**MATTIA GOTTARDI**  
**STEFANIA SEGNANA**  
**ACHILLE SPINELLI**  
**GIULIA ZANOTELLI**

Assenti:

ASSESSORE

**MIRKO BISESTI**

Assiste:

IL DIRIGENTE

**NICOLA FORADORI**

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

Il Relatore comunica:

Vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 866 di data 19 maggio 2023 avente per oggetto "D.G.P. n 212 del 14 febbraio 2020 - Marchio di qualità con indicazioni di origine "Qualità Trentino" - Modifica "Disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati".

Preso atto che per mero errore materiale nell'allegato A) parte integrante della deliberazione sopra richiamata contiene un refuso al punto "3.3.3 Prodotti trasformati di asparago bianco".

Pertanto si dispone di sostituire l'allegato alla deliberazione n. 866 di data 19 maggio 2023 con l'allegato parte integrante alla presente deliberazione.

tutto ciò premesso,

#### LA GIUNTA PROVINCIALE

- udita la relazione;
- visti gli atti citati in premessa;
- visto l'articolo 10 del DPGP di data 26/03/1998 n. 6-78/leg;
- a voti unanimi, espressi nelle forme di legge,

#### DELIBERA

- 1) di modificare per le motivazioni espresse in premessa l'allegato A) parte integrante della deliberazione n. 866 di data 19 maggio 2023 e sostituirlo integralmente con l'allegato A) della presente deliberazione;
- 2) di confermare quanto altro stabilito con la deliberazione della Giunta provinciale n. 866 di data 19 maggio 2023;
- 3) di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Trentino – Alto Adige.

Adunanza chiusa ad ore 10:50

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

**Elenco degli allegati parte integrante**

001 Allegato A)

IL PRESIDENTE  
Maurizio Fugatti

IL DIRIGENTE  
Nicola Foradori

## Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati

### Art. 1 Definizione

- 1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per gli ortaggi e loro trasformati 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 Gli ortaggi destinati al consumo fresco o alla trasformazione devono essere prodotti unicamente nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità e devono essere conservati e/o trasformati e/o confezionati da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immessi sul mercato. E' vietato l'acquisto da altre province, regioni o Stati.
- 2.2 Il solo confezionamento dei prodotti potrà essere effettuato anche da aziende ubicate 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.

### Art. 3 Descrizione del prodotto

#### 3.1 Prodotto fresco

##### 3.1.1 Carote

###### 3.1.1.1 Aspetto esterno

Radici di colore giallo-aranciato ottenute dalle piante erbacee appartenenti alla famiglia delle *Umbrellifere*, specie *Daucus carota* L..

###### 3.1.1.2 Caratteristiche fisico-chimiche

All'atto dell'immissione al consumo le radici devono avere forma cilindrico-conica ed essere intere, sane, lavate e non lavate, non germogliate, prive di odori e sapori estranei, esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti, non biforcute, prive di umidità esterna anomala. La polpa deve essere consistente e croccante ma non dura, con cuore poco fibroso. Le radici devono appartenere alle categorie Extra e Prima, nel rispetto di quanto prescritto dallo standard Unece FFV 10 e ss. mm., anche con riguardo alle tolleranze, e devono avere un contenuto di:

- glucidi > 5% di prodotto fresco;
- beta-carotene > 4 mg/100g; di prodotto fresco.

### **3.1.2 Cavoli**

#### **3.1.2.1 Aspetto esterno**

Ortaggio a cespo di foglie embricate (detto testa o cappuccio o palla) ottenuto dalle piante orticole appartenenti alla specie *Brassica oleracea* L. var. *capitata*, *Brassica oleracea* L. var. *sabauda*, *Brassica oleracea* L. var. *bullata* di colore da verde a bianco o rosso-violaceo più o meno scuro, a seconda della varietà.

#### **3.1.2.2 Caratteristiche fisiche**

All'atto dell'immissione al consumo i cavoli cappucci e i verzotti devono essere interi, sani, puliti, privi di odori e sapori estranei, esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti, privi di umidità esterna anomala. Devono appartenere alla categoria Prima, nel rispetto di quanto prescritto dallo standard Unece FFV 09 e ss. mm., anche con riguardo alle tolleranze. Il peso non potrà essere inferiore a 380 g per testa.

### **3.1.3 Sedano rapa**

#### **3.1.3.1 Aspetto esterno**

Radice di forma circolare-ovoidale di colore marrone chiaro ottenuta dalla pianta erbacea appartenente alla specie *Apium graveolens* var. *rapaceum*

#### **3.1.3.2 Caratteristiche fisiche**

All'atto dell'immissione al consumo le radici devono essere intere, sane, pulite, prive di odori e sapori estranei, esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti, prive di umidità esterna anomala. La polpa deve essere bianca, consistente ma non coriacea e/o stopposa.

Il peso della radice dovrà essere compreso fra 300 g e 1.200 g.

Calibro minimo della radice cm 8.

### **3.1.4 Asparago bianco**

3.1.4.1 All'atto dell'immissione al consumo fresco gli asparagi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) essere interi e lavati accuratamente;
- b) tagliati alla seguenti lunghezze: 22 o 18 centimetri con taglio netto e il più possibile perpendicolare all'asse del turione;
- c) separati per ogni lunghezza nei seguenti diametri (i diametri vanno misurati a metà lunghezza dell'asparago dal lato più stretto del turione):
  - 16+ mm. senza difetti (extra categoria)
  - 12/16 mm. senza difetti (prima categoria)
  - 12+ mm. con difetti lievi(seconda categoria): punta e/o turione colorati (ammessa solo una lieve colorazione rosa), punta con inizio di fioritura, turione storto o malformato, turione con presenza di lieve ruggine, turioni raschiati, taglio a fetta di salame.
- d) il prodotto con diametro inferiore ai 12 mm. e/o con difetti evidenti viene catalogato come "prodotto da industria" e non può fregiarsi del Marchio Qualità Trentino sul prodotto venduto fresco, può essere utilizzato invece per i trasformati. Tali difetti possono essere: apici scottati da alte temperature, apici gelati, turioni cavi, lunghezza inferiore ai 18 cm., presenza di altri difetti ecc...

### **3.2 metodo di ottenimento**

Le tecniche di coltivazione devono rispettare le norme vigenti relative alla produzione integrata o biologica o biodinamica.

### **3.3 Prodotti trasformati**

#### **3.3.1 Crauti**

### 3.3.1.1 Descrizione del prodotto

I crauti sono il prodotto di processi fermentativi naturali di cavoli cappucci (*Brassica oleracea* var. *capitata*), che modificano il profilo organolettico del vegetale. I crauti possono essere ottenuti anche con l'aggiunta di carote e/o di rape. I crauti devono essere:

- di colore chiaro;
- di sapore ed odore tipicamente acidulo.

### 3.3.1.2 Caratteristiche chimiche

All'atto dell'immissione al consumo i crauti devono avere:

- pH del succo < 4,5;
- acidità titolabile minima 13,0 g/l sul succo del prodotto pronto alla vendita prima del confezionamento.

### 3.3.1.3 Metodo di ottenimento

I cavoli cappucci, dopo essere stati puliti dalle foglie più esterne, e privati del torsolo, vengono tagliati a strisce sottili con apposita affettatrice. Questi vengono messi in contenitori di acciaio inox o in vasche di cemento opportunamente trattate con materiale per alimenti per la successiva fase fermentativa che dovrà avvenire in ambiente anaerobico tramite un'accurata compressione della massa. In questa fase deve essere aggiunto il sale comune, compreso il sale iodato, in quantità minima di 1,5 kg per 100 kg di cavoli cappucci freschi. Inoltre possono essere aggiunti semi di cumino e/o bacche di ginepro, nonché carote e/o rape tagliate finemente. Il periodo fermentativo dura da un minimo di 50 giorni ad un massimo di 100 giorni a seconda delle caratteristiche della materia prima e della temperatura. Il prodotto ottenuto è pronto per la vendita. I locali di fermentazione devono essere a temperatura compresa fra 12 e 20°C. La salamoia non deve superare il 10% del peso complessivo.

## 3.3.2 **Sedano rapa a fette in olio extravergine di oliva**

### 3.3.2.1 Descrizione del prodotto

Il prodotto si presenta a foglia sottile di colore bianco, con le tipiche venature della radice e con il tipico sapore del sedano.

### 3.3.2.2 Composizione

In etichetta vengono riportate le seguenti indicazioni: 75% sedano rapa\*, 25% altri ingredienti (olio extravergine di oliva\*, aceto di vino\*, sale, acido citrico) \*biologico.

### 3.3.2.3 Metodo di ottenimento

Le fette di sedano rapa sono ottenute dalla radice del sedano (*apium rapaceum*) selezionato e lavorato come segue: le radici devono essere intere, sane, esenti da parassiti e danni provocati da parassiti, pulito e finemente affettato.

Viene successivamente confezionato in vasetti di vetro con l'aggiunta dei seguenti ingredienti: olio extravergine di oliva, sale, aceto di vino, antiossidante acido citrico.

## 3.3.3 **Prodotti trasformati di asparago bianco**

Per i trasformati possono essere utilizzati come materia prima esclusivamente gli asparagi ottenuti rispettando le condizioni al punto 3.1.4 del presente disciplinare.

a) Asparagi in agrodolce interi:

il prodotto è costituito da asparagi interi; in etichetta oltre all'asparago vengono riportati i seguenti ingredienti: acqua, aceto di vino, zucchero di canna, sale. Il prodotto può essere confezionato solamente in vasetti di vetro chiaro dove sia visibile il prodotto.

b) Asparagi in tozzetti:

è costituito da asparagi in tranci, in etichetta oltre all'asparago vengono riportati i seguenti ingredienti: acqua, aceto di vino, zucchero di canna, sale. Il prodotto può essere confezionato solamente in vasetti di vetro chiaro dove sia visibile il prodotto.

c) Crema di asparago classica:

crema di asparago ottenuta tramite cottura, in etichetta oltre all'asparago vengono riportati i seguenti ingredienti: olio extravergine d'oliva, aceto di mele, zucchero di canna, sale, pepe. Il prodotto può essere confezionato solamente in vasetti di vetro chiaro dove sia visibile il prodotto.

d) Crema di asparago dolce:

crema di asparago ottenuta tramite cottura, in etichetta oltre all'asparago vengono riportati i seguenti ingredienti: olio extravergine d'oliva, correttore di acidità: acido citrico, zucchero di canna, sale, pepe, addensante: farina di carrube. Il prodotto può essere confezionato solamente in vasetti di vetro chiaro dove sia visibile il prodotto.

e) Asparago pelato fresco pronto all'uso:

costituito da asparagi freschi che hanno subito la prelaborazione della pelatura del gambo; il prodotto così ottenuto è pronto all'utilizzo per il consumatore finale al quale rimane solo la cottura, può essere confezionato in vetro ma anche con materiale plastico o microforato, deve essere comunque visibile il prodotto .

## **Art. 4**

### **Disposizioni particolari**

- 4.1 Ad integrazione di quanto specificato all'articolo 3, punto 3.2. "metodo di ottenimento", la raccolta deve essere eseguita in sincronia con l'andamento climatico, in modo da garantire che le radici e le teste si presentino correttamente maturi e l'eventuale conservazione potrà essere effettuata mediante refrigerazione.
- 4.2 La coltivazione della carota deve avvenire ad un'altitudine superiore ai 400 m s.l.m..
- 4.3 Prima della vendita i crauti possono essere sottoposti alla pastorizzazione.
- 4.4 Per i crauti non sottoposti ad alcun trattamento termico allo scopo di garantirne la conservabilità è ammessa la dicitura "freschi" o "crudi".
- 4.5 Il sedano rapa è certificato biologico.
- 4.6 Il sedano rapa viene pastorizzato per consentirne la conservabilità come da normative vigenti.
- 4.7 Per gli asparagi bianchi, prodotto commercializzato fresco, devono essere rispettate le seguenti condizioni:
  - a) non devono essere trascorsi più di due giorni dalla raccolta se il prodotto non è frigoconservato, non più di cinque giorni per quello frigoconservato e non più di 8 giorni per il prodotto frigoconservato in abbinamento ad altro sistema tecnologico atto a prolungare la conservazione (es. micro-sprinklerin, fog, atmosfera modificata o altri sistemi. In tutti i casi il prodotto deve subire un abbattimento termico il giorno stesso della raccolta tramite l'immersione del prodotto già lavorato in sola acqua refrigerata per almeno due ore.
  - b) Il prodotto può essere venduto a mazzetti circolari di peso variabile, generalmente tra 0,5 e 1,2 kg oppure sfuso in cassetine. I mazzetti devono essere confezionati tramite l'utilizzo di una cuffia basale a protezione del gambo e della parte tagliata in modo che non possano entrare in contatto con corpi estranei, la parte superiore può essere legata con una fascetta o altro materiale idoneo; devono comunque essere ben visibili al consumatore le punte e almeno il 40 % dei turioni nel loro complesso.
  - c) Sono ammesse le tolleranze di legge relative a calibro e qualità.

## **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 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. 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 scelto dal produttore, conformemente a quanto stabilito all'articolo 7 della deliberazione della G.P. di data 14.02.2020 n. 212.
- 6.2 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. 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 di 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 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.
- 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 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.
- 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 approvate 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 i 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.