

## **Allegato parte integrante**

Allegato D - Disciplinare di produzione per la fragola e la fragolina

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

#### ***Disciplinare di produzione per la fragola e la fragolina***

#### **Art. 1**

##### **Definizione**

1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per i prodotti “Fragola” e “Fragolina” 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 frutti di fragola e fragolina devono essere prodotti unicamente nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità e devono essere conservati e/o confezionati da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immessi sul mercato.
- 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 Strategico per la Qualità e previo espletamento delle procedure di certificazione da parte dell’organismo indipendente abilitato dalla Provincia.

#### **Art. 3**

##### **Descrizione del prodotto**

##### **3.1. Descrizione del prodotto**

Il frutto deve essere ottenuto da piante del genere *Fragaria spp.*

##### **3.2. Aspetto esterno**

Al momento dell’immissione al consumo i frutti devono essere di consistenza soda, sani, senza marciumi e/o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, interi, senza lesioni, provvisti di calice con breve peduncolo verde e non disseccato, puliti, senza traccia di sostanze estranee visibili, praticamente esenti da attacchi di parassiti o di malattie, non lavati, privi di odori estranei. Il colore dovrà essere tipico della specie e potrà variare da rosso brillante a rosso più cupo. E’ tollerata nei mesi autunnali una parziale disomogeneità di colorazione. I frutti dovranno presentare la forma tipica della specie e considerare la naturale variabilità tra le diverse cultivar.

I frutti devono essere di categoria Extra o Prima, nel rispetto di quanto prescritto dal Reg. UE n. 543/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

### **3.3. Caratteristiche chimico-fisiche**

I frutti sono caratterizzate da un aroma intenso e da un gradevole sapore dolce.

Alla raccolta il grado zuccherino minimo deve essere uguale o superiore a 6° Brix.

### **3.4. Metodo di ottenimento**

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

## **Art. 4**

### **Disposizioni particolari**

4. 1. Ad integrazione di quanto specificato all'articolo 3, punto 3.4. "metodo di ottenimento", la raccolta deve essere eseguita in sincronia con l'andamento climatico, in modo da garantire che i frutti si presentino con sufficiente maturazione e non sovrammaturi. Tale pratica deve essere eseguita a mano, con accuratezza nello stacco e nel confezionamento dei frutti e l'eventuale conservazione potrà essere effettuata mediante refrigerazione e/o in atmosfera controllata.

## **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 svolto 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 in cui 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 tre 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.
- 6.3 I controlli effettuati da organismi indipendenti accreditati nell'ambito delle produzioni certificate e/o delle certificazioni volontarie e coincidenti con quelli previsti dal presente disciplinare sono ritenuti validi per gli scopi di cui al presente articolo, a condizione che i controlli medesimi vengano espletati mediante applicazione di piani di controllo approvati con il medesimo procedimento di cui al punto 5 dell'Allegato A della D.G.P. n. 2662 di data 06 novembre 2009.

#### **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 strategico per la Qualità.
- 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.