

Allegato parte integrante

Allegato J - Disciplinare di produzione dei piccoli frutti

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per lampone, mora, mirtillo, ribes, uva spina

Art. 1 Definizione

1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine“ può essere impiegato esclusivamente per i prodotti “Lampone”, “Mora”, “Mirtillo”, “Ribes” e “Uva Spina” 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 lampone, mora, mirtillo, ribes e uva spina devono essere prodotti unicamente nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità e devono essere trasformati 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 del prodotto 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. Lampone

3.1.1 Aspetto esterno

Infruttescenza formata da drupeole di colore tipicamente da rosa a rosso uniforme; giallo uniforme per le varietà con tale caratteristica ottenuta da piante della specie *Rubus idaeus* L..

3.1.2 Caratteristiche chimico-fisiche

Al momento dell’immissione al consumo i frutti devono essere sani, senza marciumi, interi, senza lesioni e con forma regolare, puliti, senza traccia di sostanze estranee visibili, non lavati, privi di odori estranei. I frutti devono appartenere alle categorie Extra o 1^a, nel rispetto di quanto prescritto dallo

standard Unece FFV 32 e ss.mm., anche con riguardo alle tolleranze. Il grado zuccherino minimo dovrà essere pari a 07° Brix.

3.2. Mora

3.2.1 Aspetto esterno

Infruttescenza formata da drupeole di colore da viola scuro a nero ottenuta da piante della specie *Rubus fruticosus* L.

3.2.2 Caratteristiche chimico-fisiche

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere sani, senza marciumi, interi, senza lesioni e con forma regolare, puliti, senza traccia di sostanze estranee visibili, non lavati, privi di odori estranei ed avere un grado zuccherino minimo pari a 08 ° Brix.

3.3. Mirtillo

3.3.1 Aspetto esterno

Frutto a bacca, carnoso, di colore uniforme blu scuro ottenuto da piante del genere *Vaccinium spp.*

3.3.2 Caratteristiche chimico-fisiche

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere sani, senza marciumi, interi, senza lesioni e con forma regolare, puliti, senza traccia di sostanze estranee visibili, non lavati, privi di odori estranei. I frutti devono appartenere alle categorie Extra o 1^a, nel rispetto di quanto prescritto dallo standard Unece FFV 07 e ss.mm., anche con riguardo alle tolleranze. Il grado zuccherino minimo dovrà essere pari a 08° Brix.

3.4. Ribes

3.4.1 Aspetto esterno

Infruttescenza a grappolo di bacche rispettivamente di colore rosso oppure da giallo chiaro a giallo oro oppure nero, ottenuta da piante del genere *Ribes spp.* L.

3.4.2 Caratteristiche chimico-fisiche

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere sani, senza marciumi, interi, senza lesioni e con forma regolare, puliti, senza traccia di sostanze estranee visibili, non lavati, privi di odori estranei ed avere un grado zuccherino minimo pari a 08° Brix.

3.5. Uva Spina

3.5.1 Aspetto esterno

Bacche di colore da giallo chiaro a giallo oro oppure da rosato a rosso, ottenuta da piante del genere *Ribes grossularia* L.

3.5.2 Caratteristiche chimico-fisiche

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere sani, senza marciumi, interi, senza lesioni e con forma regolare, puliti, senza traccia di sostanze estranee visibili, non lavati, privi di odori estranei ed avere un grado zuccherino minimo pari a 10° Brix.

3.6. 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 3.6 "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 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.
- 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.