

Allegato B)

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per la birra

Art. 1 Definizione

1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per la birra menzionata nel presente disciplinare, che deve soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione nonché 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 La birra con il “marchio di qualità con indicazione di origine” deve provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, deve essere prodotta, trasformata e confezionata soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesso sul mercato. È vietato l’acquisto da altre province, regioni o Stati.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 La birra è la bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione di cereali maltati e non, aromatizzata con luppolo e con eventuale aggiunta di erbe aromatiche spontanee o coltivate ad uso alimentare, spezie, miele, verdure, frutti, fiori, uva e mosto d’uva.

3.2 All’atto dell’immissione al consumo la birra deve rispettare le disposizioni di legge vigenti in Italia per la produzione di bevande alcoliche.

3.3 Metodo di ottenimento:

3.3.1 Il luppolo ed i cereali utilizzati per produrre la birra devono provenire dall’area stabilita all’articolo 2 almeno nelle seguenti percentuali:

- luppolo 100%
- cereali 20%

3.3.2 I luppoli devono provenire da produttori che non utilizzano né diserbanti né prodotti fitosanitari sintetici. E’ ammesso l’uso di luppolo fresco, congelato o essiccato con umidità inferiore al 14%. Non sono ammessi estratti di malto ed estratti di luppolo.

3.3.3 Non sono ammesse pratiche di filtrazione della birra al di sotto di 1 micron.

3.3.4 E' vietato utilizzare pratiche di pastorizzazione della birra che mirino ad eliminare la vitalità e la capacità evolutiva dei lieviti presenti in bottiglia.

3.3.5 Tutte le piante aromatiche, le spezie il miele, le verdure, i frutti, i fiori, l'uva e il mosto d'uva o altri elementi ad esclusione di cereali e lievito, devono provenire dall'area stabilita all'articolo 2.

3.3.6 E' vietata la stabilizzazione artificiale della birra e l'utilizzo di qualsiasi additivo alimentare.

3.3.7 Tutta l'acqua di processo deve provenire da acquedotti o fonti potabili dell'area stabilita all'articolo 2.

Art. 4 Disposizioni particolari

4.1 In caso di annate sfavorevoli dal punto di vista meteorologico è consentito derogare a quanto stabilito all'articolo 3 in merito alla provenienza del luppolo e dei cereali, previa autorizzazione del Dipartimento competente, sentito il Comitato tecnico Qualità Trentino.

4.2 In deroga a quanto previsto all'articolo 2 il processo di maltazione dei cereali può essere effettuato anche al di fuori della provincia o regione specificata sul "marchio di qualità con indicazione di origine".

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 5 della deliberazione della G.P. di data 02.12.2016 n. 2212.

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 sei 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 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.

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 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.

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per il miele

Art. 1

Definizione

1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine“ può essere impiegato esclusivamente per il miele menzionato nel presente disciplinare, che deve 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 Il miele con il “marchio di qualità con indicazione di origine” deve provenire, dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; nonché da altre aree specificamente delimitate dal successivo articolo 4 e solamente da alveari presenti dal 1° aprile fino alla loro permanenza sul territorio specificato sul marchio di qualità; inoltre deve essere prodotto e confezionato soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesso sul mercato. È vietato l’acquisto da altre province, regioni o Stati.

Art. 3

Descrizione del prodotto

3.1 Il miele posto in commercio è la sostanza dolce naturale che le api producono attraverso il nettare delle piante o attraverso secrezioni provenienti da parti vive di piante oppure dalle sostanze secrete da insetti succhiatori presenti sulle piante che le api stesse bottinano, trasformano combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell’alveare.

La composizione del miele riguarda principalmente diversi zuccheri in particolare fruttosio e glucosio ed altre sostanze come gli enzimi, gli acidi organici e particelle solide provenienti dalla raccolta del nettare. La colorazione del miele è variabile da quasi incolore a marrone scuro, mentre la consistenza è pure variabile da fluida, densa o cristallizzata (totalmente o parzialmente). A seconda della pianta di origine variano i sapori e gli aromi.

3.2 Le tipologie di mieli ammessi ad utilizzare il “marchio di qualità con indicazione di origine” sono i seguenti:

Miele di Erica carnea

Miele di tarassaco

Miele di millefiori

Miele di melo

Miele di melo e tarassaco

Miele di robinia (acacia)
Miele di ailanto
Miele di tiglio
Miele di castagno
Miele di castagno e tiglio
Miele di rododendro
Miele di melata di latifoglie
Miele di melata di conifere
Miele di edera
Miele di lampone
Miele di ciliegio

Per ognuno di questi mieli si deve indicare la naturale tendenza a cristallizzare in quanto la cristallizzazione di certi mieli è indice di genuinità e di corretto trattamento

3.3 Caratteristiche del prodotto e metodo di ottenimento

Tutto il miele commercializzato deve rispettare i parametri di composizione e qualità nel rispetto delle normative internazionali vigenti.

In aggiunta ai parametri di cui al precedente capoverso l'utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine impone il rispetto delle seguenti disposizioni:

1. il miele, anche al fine di evitare contaminazioni ed alterazioni deve essere estratto, fatto decantare, filtrato ed invasettato tra 15 giorni e tre mesi dall'estrazione;
2. il miele non deve subire trattamenti termici prima dell'invasettamento;
3. le aziende che aderiscono al presente disciplinare devono adottare in tutta l'azienda: il registro dei trattamenti e utilizzare, per trattamenti contro la Varroa, solo prodotti ammessi per l'apicoltura biologica.

In caso di produzione di miele in favo non si applicano le disposizioni di cui ai precedenti punti 1 e 2 in quanto il confezionamento è immediato.

Art. 4 Disposizioni particolari

4.1 In deroga a quanto previsto all'articolo 2, fatto salvo il vincolo relativo alla localizzazione delle aziende di produzione e commercializzazione, il miele può provenire anche dai comuni confinanti con l'area stabilita all'articolo 2.

4.2 Le aziende devono essere censite nell'anagrafe apistica nazionale e avere indicato come tipologia aziendale: produzione per commercializzazione/ apicoltore professionista. L'apicoltore deve avere partita IVA ed avere un laboratorio di smielatura a norma oppure appoggiarsi ad altro laboratorio- registrato avente sede nell'area stabilita all'articolo 2.

Art. 5 Elementi che comprovano l'origine

5.1 Ogni fase del processo produttivo deve essere 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.

In particolare il produttore deve registrare il numero di vasetti prodotti ed etichettati con il "marchio di qualità con indicazione di origine".

5.2 Il miele prodotto dalle aziende che aderiscono al "marchio di qualità con indicazione di origine" deve essere sottoposto, a campione, ad analisi melissopalinochimiche.

Tali analisi, permettono di ottenere informazioni riguardo:

- l'origine geografica del miele;
- l'origine botanica del miele.

5.3 Per comprovare l'origine del miele si fa riferimento inoltre alla banca dati nazionale, l'anagrafe apistica, verificando il numero di alveari presenti nell'area stabilita all'articolo 2 nella stagione produttiva assegnando un massimale di produzione annuo di 50 kg di miele per alveare.

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 5 della deliberazione della G.P. di data 02.12.2016 n. 2212.

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 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 apistiche o agricole che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella zona di produzione.

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 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.