

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per la Patata

Art. 1 Definizione

- 1.1. Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per il prodotto patata menzionato nel presente disciplinare, che deve soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione, le prescrizioni relative al procedimento e all'utilizzo del marchio, nonché alle modalità d'uso dello stesso descritte nel presente disciplinare

Art. 2 Zona di produzione

- 2.1. La patata con il “marchio di qualità con indicazione d'origine” deve provenire unicamente 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 immessa sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province, regioni o Stati.
- 2.2. Il solo confezionamento potrà essere effettuato anche 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 Aspetto esterno

All'atto dell'immissione al consumo i tuberi devono essere interi, di aspetto fresco, sano, uniformi e di buona consistenza.

3.2 Caratteristiche chimico- fisiche

- a) Il prodotto deve avere un contenuto minimo di ascorbato pari a 10mg/100g peso fresco alla raccolta.
- b) Il prodotto deve avere un contenuto in glucosio inferiore a 2 mg/g peso fresco dopo 30 giorni dalla data di raccolta.
- c) All'atto dell'immissione al consumo:
 - Il calibro del prodotto fresco, misurato come diametro “a magliaquadrata”, deve essere superiore ai 28 mm, con tolleranza massima del 5% sul numero di tuberi.
 - Il prodotto non deve presentare una percentuale superiore al 10% sul peso totale di tuberi deformi, immaturi, pelati (escluse le patate novelle), germogliati, verdi, scabbiati o con ferite, tagli, od altre alterazioni parassitarie localizzate sulla buccia, o macchie sottocutanee nere di origine traumatica e alterazioni interne della polpa.
 - Non è tollerata la presenza di tuberi sezionati o con marcescenze nella polpa.

3.3 Metodo di ottenimento

Le tecniche di coltivazione devono permettere di ottenere produzioni che rientrino nei parametri minimi richiesti dalle norme vigenti relative alla produzione integrata, biologica o biodinamica.

Art. 4

Disposizioni particolari

- 4.1. Ad integrazione di quanto specificato all'articolo 3, punto 3.3 "metodo di ottenimento", la coltivazione e la conservazione dei tuberi devono avvenire ad una quota superiore a 350 m s.l.m.
- 4.2. Nella vendita di confezioni monovarietalì è ammessa una tolleranza massima del 2% di altre varietà.

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, abilitato dalla provincia, conformemente a quanto stabilito dal punto 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 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 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.