



MARCHIO DI QUALITÀ ALTO ADIGE/SÜDTIROL – L.P. 12/2005

Disciplinare per il settore piccoli frutti e frutta con nocciolo

DECRETO NR. 10079 DEL 13.06.2019

CONTENUTI

- > Fragole e lamponi, ciliegie
 - > I. Preambolo
 - > II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine
 - > III. Modalità di impiego
 - > IV. Controlli
 - > V. Sanzioni
 - > VI. Disposizioni generali
 - > VII. Sintesi delle prescrizioni
- Prodotto: piccoli frutti
Prodotto: ciliegie



I. Preambolo

Il marchio di qualità “Südtirol” o “Alto Adige” si prefigge l’introduzione di misure di assicurazione della qualità nel settore alimentare allo scopo di:

- a) raggiungere e garantire un elevato livello di qualità per i prodotti agricoli e alimentari;
- b) far conoscere al consumatore l’elevato livello di qualità e i criteri e servizi di qualità ad esso associati attraverso campagne di informazione e promozione;
- c) sostenere e promuovere il marketing commerciale e lo smercio di questi prodotti.

Il marchio di qualità viene concesso ai prodotti che rispondono a determinati criteri di qualità in termini di produzione, caratteristiche del prodotto e precise norme sull’origine.

II. Disposizioni relative alla qualità e all’origine

1. Campo di applicazione

Il disciplinare descrive l’utilizzo del “marchio di qualità con indicazione di origine” per fragole, lamponi, ciliegie e albicocche.

Su richiesta l'utilizzatore del marchio fornirà all'organo di controllo una lista di tutte le aziende produttrici.

2. Disposizioni relative alla qualità

2.1 Fragole e lamponi

a) Requisiti generali

Le fragole devono corrispondere alla classe “extra”.

Il diametro minimo dei lamponi (misurato sulla base della larghezza massima del frutto) è pari a 14 mm.

Non sono ammesse coltivazioni con piante senza terra (ad es. idrocoltura) o su altri substrati (argilla espansa, lana di roccia, fieno).

b) Registro aziendale

Ogni richiedente deve tenere un registro aziendale in cui è tenuto a elencare tutte le misure fitosanitarie e le operazioni colturali intraprese.

c) Concimazione

La necessità di una concimazione deve essere giustificata da un’analisi del terreno, che non deve risalire a oltre 5 anni prima. Qualora sullo stesso suolo fossero già stati coltivati piccoli frutti, è ammessa anche un’analisi del suolo eseguita 5 anni prima della data di riferimento. Il piano di concimazione viene registrato sul registro aziendale secondo le analisi del suolo.

Apporti massimi consentiti:

- 24 t di stallatico ben fermentato più 12 cbm di liquame/ha/anno oppure 40 cbm liquiletame/ha/anno,
- 50 kg di azoto puro (N) per ciascuna concimazione

d) Durata della coltura e rotazione nella coltivazione di fragole

La durata massima delle colture di fragole non dovrebbe eccedere un periodo di tre raccolti per evitare produzioni di bassa qualità e problemi di fitofagi e malattie.

Possibili motivi possono essere perdite di raccolto causate dalle condizioni atmosferiche, dall’altitudine della zona di coltivazione oppure cause intrinseche alla varietà del frutto. Tali situazioni eccezionali dovranno essere motivati per iscritto e dovranno essere sottoposti all’approvazione da parte della Commissione tecnica competente.

Dopo un periodo di coltura non superiore ai sei anni è necessario prevedere una coltura di rotazione di almeno un anno, ad es. di ortaggi, pascoli o cereali. Nell’intervallo dovrebbe essere evitata una coltura con patate a causa di patogeni terricoli.

e) Analisi dei residui

Dovrà essere eseguita un'analisi aggiunta dei residui fitosanitari per ogni quantitativo di 100 t di raccolto. Per ogni utilizzatore del marchio dovrà essere scelto un campione per ogni tipo di frutto all'anno qualora questo venga commercializzato. Devono essere rispettati i livelli massimi di residui consentiti dalla legge.

Tutte le attrezzature utilizzate per i prodotti fitosanitari devono essere controllate ogni 5 anni.

f) Contenuto di zucchero

Le fragole devono esprimere un tenore zuccherino di almeno 6° Brix.

g) Zona di coltivazione

La zona di coltivazione deve trovarsi a un'altitudine di almeno 600 m slm.

2.2 Frutta a nocciolo

a) Requisiti generali

Ciliegie

Le ciliegie devono soddisfare i seguenti requisiti:

- essere sane, mature e presentare la colorazione uniforme, tipica della varietà
- avere un calibro minimo di 22 mm
- essere state raccolte a mano ed essere provviste di peduncolo
- avere una buccia priva di difetti e brillante (la brillantezza presuppone una buccia liscia)
- essere prive di parassiti
- essere asciutte, senza fuoriuscita di succo e provviste di peduncolo verde
- essere prive di spaccature.

Le ciliegie vengono commercializzate fresche e possono essere tenute a magazzino al massimo per 10 giorni. Non è consentita una conservazione sotto gas inerte.

Albicocche

Le albicocche devono soddisfare i seguenti requisiti:

- essere intere
- essere sane e pulite
- essere coltivate a mano
- essere sufficientemente sviluppate e mature
- presentare la colorazione uniforme, tipica della varietà
- avere un calibro minimo di 35 mm
- essere prive di impurità o parassiti
- essere prive di difetti causati dai parassiti
- non presentare un'umidità esterna anomala
- essere prive di odori o sapori causati da fattori esterni.

Sono ammessi solamente leggeri difetti della buccia.

La tolleranza di qualità (calcolata sul peso) è pari al 5% e la tolleranza di calibro è del 10%.

b) Registro aziendale

Ogni produttore deve provvedere alla tenuta di un registro in cui vengono riportati tutti i trattamenti con prodotti fitosanitari e le pratiche colturali e le concimazioni, tra cui anche gli interventi di manutenzione sulle attrezzature utilizzate per i trattamenti.

c) Concimazione

La necessità di una concimazione deve essere giustificata da un'analisi del terreno, che non deve risalire a oltre cinque anni prima. La pianificazione della fertilizzazione deve avvenire sulla base dei risultati delle analisi, e la concimazione deve essere annotata nel registro aziendale.

Gli apporti massimi consentiti per ettaro e all'anno relativi alle ciliegie sono i seguenti:

- 25 t di letame ben decomposto
 - e/o i seguenti concimi minerali:
 - 120 kg di azoto
 - 50 kg di fosforo
 - 40 kg di magnesio
- nonché i microelementi necessari.

Gli apporti massimi consentiti per ettaro e all'anno relativi alle albicocche sono i seguenti:

- 50 t di letame ben decomposto, oppure:
- 90 kg di azoto
- 65 kg di fosforo
- 200 kg di potassio

*In caso di concimazione con stallatico va ricordato che l'azoto contenuto nel letame viene rilasciato per diversi anni.

d) Analisi dei residui

Dovrà essere eseguita un'analisi aggiunta dei residui fitosanitari per ogni quantitativo di 100 t di raccolto. Per ogni utilizzatore del marchio dovrà essere scelto un campione per ogni tipo di frutto all'anno qualora questo venga commercializzato.

Tutte le attrezzature utilizzate per i prodotti fitosanitari devono essere controllate ogni 5 anni.

e) Contenuto di zucchero

Le ciliegie devono presentare un contenuto minimo di zucchero pari a 14 gradi Brix. Le albicocche devono presentare un contenuto minimo di zucchero pari a 11 gradi Brix.

f) Zona di coltivazione

La zona di coltivazione deve trovarsi a un'altitudine di almeno 500 m slm.

3. Disposizioni relative all'origine

La frutta recante il "marchio di qualità con indicazione d'origine" deve provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, deve essere prodotta, lavorata 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 o stati.

4. Utilizzo del marchio di qualità

L'utilizzo del marchio di qualità è aperto ai prodotti provenienti da altri Stati membri della Comunità in conformità delle disposizioni delle vigenti norme nazionali. Il testo del marchio di qualità dev'essere adattato di conseguenza.

III. Modalità di impiego

1. L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità. Le eccezioni (per esempio, il marchio "Biologico" oppure "Gallo rosso") devono essere autorizzate dalla ripartizione provinciale competente, dopo aver interpellato il Brandmanagement. In casi particolari, può essere consultato il comitato per la qualità.

2. Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi, 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. Tutti gli impieghi del marchio di qualità devono essere approvati dalla Ripartizione provinciale competente, in accordo con l'organismo di controllo.

3. Il marchio di qualità deve avere dimensioni pari almeno all'80 % della superficie del logo aziendale e/o deve essere apposto nel campo visivo del logo aziendale e può essere utilizzato soltanto nei colori prescritti. La larghezza minima del marchio di qualità che deve essere mantenuta è di 13 mm. Le eccezioni devono essere valutate caso per caso. Le linee guida per il corretto utilizzo del marchio di qualità sono consultabili sul portale del marchio di qualità accessibile dalle pagine web della Provincia di Bolzano (www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen) abrufbar.

IV. Controlli

1. Organo di controllo

Il programma di controllo viene realizzato per ciascuna categoria di prodotti da un organo di controllo indipendente e accreditato, incaricato dall'associazione, dall'organizzazione o dal consorzio di produttori delle rispettive categorie e in possesso delle competenze necessarie per eseguire i controlli ai sensi delle norme comunitarie vigenti. Il programma di controllo viene attuato nel rispetto del disciplinare redatto per le diverse categorie di prodotti.

2. Controlli ai fini del rilascio dell'autorizzazione

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità si effettuano controlli per accertare se l'azienda disponga di locali sufficientemente spaziosi nonché dei necessari requisiti e delle attrezzature tecniche e igieniche indispensabili per la produzione, il confezionamento e la commercializzazione della frutta della qualità richiesta.

Inoltre viene accertato che anche il prodotto stesso corrisponda ai requisiti di qualità previsti come vincolanti dal disciplinare.

Assodato che sia l'azienda sia il prodotto rispondono ai requisiti richiesti, può essere firmato il contratto che autorizza l'utilizzo del marchio di qualità

La richiesta di autorizzazione all'uso del marchio di qualità deve essere inoltrata alla Ripartizione provinciale competente.

L'esame per il rilascio dell'autorizzazione può essere ripetuto più volte.

3. Controllo dell'origine e della qualità

Il controllo della qualità e dell'origine viene effettuato a campione nell'azienda stessa o sul mercato. L'utilizzatore del marchio di qualità è tenuto a dimostrare in qualsiasi momento, su semplice richiesta degli organi di controllo, la provenienza dei prodotti contrassegnati dal marchio di qualità.

4. Estrazione e valutazione delle analisi di laboratorio

Per ogni analisi di laboratorio, l'organo di controllo preleva due equivalenti campioni di prodotto che vengono chiaramente identificati e sigillati. Un campione di prodotto viene affidato ad un laboratorio accreditato per l'analisi, il secondo campione di prodotto viene correttamente conservato dall'organo di controllo. Qualora il risultato del laboratorio non fosse conforme in tutti i punti al disciplinare, l'utilizzatore del marchio viene informato dall'organo di controllo entro 10 giorni lavorativi. L'utilizzatore del marchio ha successivamente il diritto - entro ulteriori 10 giorni lavorativi - di chiedere la seconda analisi del campione di prodotto all'organo di controllo. I costi di laboratorio sono a carico dell'utilizzatore del marchio. A condizione che l'analisi del secondo campione di prodotto venga richiesto entro il termine prescritto, l'organo di controllo affida il campione di prodotto per l'analisi ad un secondo laboratorio accreditato, altrimenti il risultato del primo campione di prodotto viene considerato accettato. Il risultato del secondo rapporto di laboratorio è definitivo.

5. Disposizioni generali

Le decisioni adottate dagli organi di controllo in osservanza del presente disciplinare sono vincolanti. È possibile presentare ricorso presso il direttore o la direttrice della Ripartizione provinciale competente.

6. Riconoscimento dei controlli

Viene fatto salvo il riconoscimento di accertamenti analoghi negli Stati membri.

V. Sanzioni

1. In caso di utilizzo improprio o indebito del "marchio di qualità con indicazione d'origine" ovvero di inosservanza delle disposizioni del presente disciplinare o del contratto sull'utilizzazione del marchio si applica l'articolo 13 della legge provinciale 22 dicembre 2005, n. 12.

2. Gli impedimenti del servizio di controllo nell'esecuzione delle proprie funzioni e le offese alle persone e/o alle cose dell'ispettore comportano la sospensione temporanea o la revoca definitiva del diritto di utilizzo.

3. Un ritardo nel pagamento dei contributi per la pubblicità dovuti annualmente da ciascun utilizzatore del marchio di qualità per la promozione dei prodotti dei relativi settori in conformità alla decisione della Commissione tecnica competente autorizza alla revoca del diritto di utilizzo. L'utilizzatore del marchio di qualità che durante una fase della campagna di vendita non sia autorizzato all'uso del marchio è comunque tenuto a corrispondere l'intero importo per la pubblicità riferito a quell'anno.

4. Con la sospensione temporanea o con la revoca definitiva del diritto di utilizzo cessa l'eventuale appartenenza dell'utilizzatore del marchio alla Commissione tecnica in qualità di membro.

VI. Disposizioni generali

In merito alla composizione, alle funzioni e ai compiti della Commissione tecnica si applicano le disposizioni della Legge provinciale con successive modifiche e integrazioni.

VII. Sintesi delle prescrizioni – Prodotto: piccoli frutti

| Attuale standard di legge | Standard minimo di qualità con indicazione di origine | Controlli | Numero di controlli ogni anno |
|--|---|---|---|
| <p>Origine nessuna prescrizione</p> | <p>La frutta deve provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, deve essere prodotta, lavorata 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 o stati.</p> <p>Su richiesta l'utilizzatore del marchio fornirà all'organo di controllo una lista di tutte le aziende produttrici.</p> | <p>Controllo aziendale utilizzatore del marchio</p> <p>Controllo dei documenti</p> | <p>100 % utilizzatori del marchio</p> <p>100 % di tutti gli utilizzatori del marchio</p> |
| <p>Requisiti generali Fragole: Classe extra, I e II</p> <p>Lamponi: nessuna classe definita</p> <p>nessuna prescrizione</p> | <p>Fragole: solo classe extra</p> <p>Lamponi: Calibro minimo misurato nel punto di massima larghezza del frutto 14 mm</p> <p>Non sono ammesse colture fuori suolo.</p> | <p>Controllo aziendale utilizzatore del marchio</p> <p>Controllo aziendale utilizzatore del marchio</p> <p>Controllo aziendale produttore</p> | <p>100 % utilizzatori del marchio: a campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo</p> <p>100 % utilizzatori del marchio: a campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo</p> <p>√(di tutti i produttori)</p> |
| <p>Concimazione Nessuna prescrizione di legge</p> | <p>La necessità di una concimazione deve essere giustificata da un'analisi del terreno, che non deve risalire a oltre 5 anni prima. I trattamenti con prodotti fitosanitari e le pratiche colturali e le concimazioni vengono riportati nel registro aziendale.</p> <p>Apporti massimi consentiti: 24 t di stallatico ben fermentato più 12 cbm di liquame/ha/anno oppure 40 cbm liquiletame/ha/anno, 50 kg di azoto puro (N) per ciascuna concimazione</p> | <p>Controllo documenti produttore</p> <p>Controllo documenti produttore</p> <p>Controllo documenti produttore</p> | <p>√(di tutti i produttori)</p> <p>√(di tutti i produttori)</p> <p>√(di tutti i produttori)</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| Analisi dei residui I controlli vengono effettuati dall' autorità competente | Analisi aggiunta dei residui fitosanitari per la verifica della conformità dei livelli massimi di residui consentiti dalla legge. Tutte le attrezzature utilizzate per i prodotti fitosanitari devono essere controllate ogni 5 anni. | Analisi di laboratorio Controllo aziendale produttore/controllo documenti | Per ogni 100 t di prodotti commercializzati; per ogni utilizzatore del marchio dovrà essere prelevato un campione per ogni tipo di prodotto all'anno $\sqrt{}$ (di tutti i produttori) |
| Tenore di zuccheri frutti Nessuna prescrizione di legge | Almeno 6 gradi Brix | Sul posto presso il produttore | 100% utilizzatori del marchio: minimo un campione per ogni tipo di prodotto. In caso di esito negativo si procede con il controllo di due campioni al fine di accertare la conformità dell' utilizzatore del marchio. |
| Zona di coltivazione Nessuna prescrizione di legge | La zona di coltivazione deve trovarsi a un'altitudine di almeno 600 m slm | Controllo aziendale produttore/controllo documenti | $\sqrt{}$ (di tutti i produttori) |
| Durata della coltura e rotazione nella coltivazione di fragole | Max. 3 raccolti dopo max. 6 anni una coltura di rotazione per almeno un anno | Controllo aziendale produttore/controllo documenti | $\sqrt{}$ (di tutti i produttori) |

Sintesi delle prescrizioni - frutta a nocciolo

| Attuale standard di legge | Standard minimo di qualità con indicazione di origine | Controlli | Numero di controlli ogni anno |
|--|--|--|--------------------------------|
| Origine nessuna prescrizione | La frutta deve provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, deve essere prodotta, lavorata e confezionata soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immessa | controllo aziendale utilizzatore del marchio | 100 % utilizzatori del marchio |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province o stati.</p> <p>Su richiesta l'utilizzatore del marchio fornirà all'organo di controllo una lista di tutte le aziende produttrici.</p> | Comunicazione utilizzatore del marchio all'organo di controllo | su richiesta |
| <p>Requisiti generali Pezzatura e caratteristiche visive non stabilite</p> <p><small>Regolamento (CE) n. 851/2000 norma di commercializzazione applicabile alle albicocche Solo la norma UNECE FFV-04 per albicocche FFV-02 (2014)</small></p> | <p>Ciliegie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sane, mature con buona colorazione uniforme, tipica della varietà - Calibro minimo di 22 mm - Raccolte a mano con peduncolo intero - Buccia priva di difetti e brillante - Prive di parassiti - Asciutte, senza fuoriuscita di succo e provviste di peduncolo verde - Prive di spaccature <p>Albicocche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intere, sane e pulite - Coltivate a mano - Sufficientemente sviluppate e mature - Colorazione uniforme, tipica della varietà - Calibro minimo di 35 mm - Prive di impurità o parassiti - Prive di difetti causati dai parassiti - Assenza di umidità esterna anomala - Prive di odori o sapori causati da fattori esterni <p>Sono ammessi solamente leggeri difetti della buccia.</p> | <p>controllo aziendale utilizzatore del marchio</p> <p>controllo aziendale utilizzatore del marchio</p> | <p>100 % utilizzatori del marchio: a campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo</p> <p>100 % utilizzatori del marchio: a campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo</p> |
| <p>Concimazione Nessuna prescrizione di legge</p> | <p>La necessità di una concimazione deve essere giustificata da un'analisi del terreno, che non deve risalire a oltre 5 anni prima. I trattamenti con prodotti fitosanitari e le pratiche colturali e le concimazioni vengono riportati nel registro aziendale. Apporti massimi consentiti relativi alle ciliegie:</p> | <p>Controllo documenti produttore</p> <p>Controllo documenti produttore</p> | <p>√(di tutti i produttori)</p> <p>√(di tutti i produttori)</p> |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 25 t/ha di letame ben decomposto e/o concimi minerali: 120 kg/ha di azoto, 50 kg di fosforo, 40 kg di magnesio nonché i microelementi necessari Apporti massimi consentiti relativi alle albicocche : 50 t di letame ben decomposto, oppure: 90 kg/ha di azoto, 65 kg/ha di fosforo, 200 kg/ha di potassio *In caso di concimazione con stallatico va ricordato che l'azoto contenuto nel letame viene rilasciato per diversi anni. | Controllo documenti produttore | √(di tutti i produttori) |
| | | Controllo documenti produttore | √(di tutti i produttori) |
| Analisi dei residui | Analisi aggiunta dei residui fitosanitari Tutte le attrezzature utilizzate per i prodotti fitosanitari devono essere controllate ogni 5 anni. | Analisi di laboratorio Controllo aziendale produttore/controllo documenti | Per ogni 100 t di prodotti commercializzati; per ogni utilizzatore del marchio dovrà essere prelevato un campione per ogni tipo di prodotto all'anno √(di tutti i produttori) |
| Contenuto di zucchero Nessuna prescrizione di legge | Ciliegie Almeno 14 gradi Brix Albicocche Almeno 11 gradi Brix | Sul posto presso il produttore Sul posto presso il produttore | 100% utilizzatori del marchio: minimo un campione per ogni tipo di prodotto. In caso di esito negativo si procede con il controllo di due campioni al fine di accertare la conformità dell' utilizzatore del marchio. |
| Conservazione Nessuna prescrizione di legge | Ciliegie Senza gas inerte Per un periodo massimo di 10 giorni | Controllo delle aziende | 100 % utilizzatori del marchio: a campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo |
| Zona di coltivazione Nessuna prescrizione di legge | La zona di coltivazione deve trovarsi a un'altitudine di almeno 500 m s.l.m. | Controllo aziendale produttore/controllo documenti | √(di tutti i produttori) |