



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

Disciplinare per il settore prodotti da frutto

DECRETO N. 21152 DD. 26.10.2018

CONTENUTI

- » Succhi di frutta e nettari di frutta – Aceto di frutta - Spicchi di mela freschi - Frutta essiccata -
Confetture, composte di frutta, gelatine di frutta e crema di marroni
- » 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



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 regolamento descrive l'utilizzo del “marchio di qualità con indicazione di origine” per il settore della lavorazione della frutta.

I prodotti da frutto devono soddisfare, oltre alle generali norme di legge, anche le disposizioni in materia di qualità contenute nel presente regolamento.

L'utilizzatore del marchio è tenuto a elaborare un protocollo di produzione con indicazione delle materie prime impiegate e della quantità prodotta.

2. Disposizioni relative alla qualità

2.1 Succhi di frutta e nettari di frutta

2.1.1 Materie prime

La frutta utilizzata (pomacee, drupacee e frutti minori a bacca) deve provenire da agricoltura biologica o da produzione integrata e deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- La frutta deve essere raccolta dall'albero;
- La frutta deve presentare un grado di maturazione idoneo (colore chiaro);
- Le mele devono avere la seguente calibrazione: varietà a frutto grosso: 60 mm, altre varietà: 50 mm.;
- La frutta deve essere pulita e la polpa non deve presentare difetti di rilievo (es. marciume).

2.1.2 Lavorazione

Prima della lavorazione la frutta deve essere lavata per ridurre la presenza di pesticidi, la contaminazione microbiologica ed eventualmente lo sporco generale; successivamente deve essere sciacquata con acqua potabile per eliminare i residui dell'acqua di lavaggio.

Dopo lo sminuzzamento meccanico la frutta destinata alla produzione di succhi può essere soltanto pressata: è vietata l'estrazione del succo con acqua o vapore.

Per la produzione di purea di frutta i frutti possono essere sminuzzati soltanto meccanicamente tramite una centrifuga. Durante questa operazione dovranno essere rimosse tutte le parti non commestibili del frutto, come semi, la membrana che avvolge il torsolo, il picciolo nonché tutte le parti dure della buccia.

Nella produzione di succhi torbidi, l'eliminazione delle particelle di frutta sedimentabili può essere ottenuta soltanto mediante sedimentazione o centrifugazione. È proibito qualsiasi genere di chiarificazione; non è quindi ammissibile l'uso di sostanze per la chiarificazione o il ricorso alla microfiltrazione o all'ultrafiltrazione allo scopo di eliminare le particelle di frutta sedimentabili.

Per la produzione di succhi limpidi possono essere utilizzati gli enzimi e le sostanze per la chiarificazione a tal fine necessari, a eccezione di carbonio attivo e PVPP (polivinilpolipirrolidone).

2.1.3 Dolcificazione

Per la dolcificazione del nettare è consentito esclusivamente l'uso di zucchero e/o miele.

Non è contemplato l'uso di sciroppo di glucosio o di dolcificanti.

I succhi non devono essere zuccherati.

2.1.4 Additivi

Può essere impiegato come additivo (antiossidante) soltanto l'acido L-ascorbico (E 300).

2.1.5 Prodotto finito

Il succo con marchio di qualità può essere soltanto succo "non da concentrato"; la ricostituzione dal concentrato non è autorizzata.

Lo stesso dicasi per la produzione dei nettari di frutta, per i quali non è possibile utilizzare succhi di frutta ricostituiti o puree di frutta concentrata.

Per la produzione di succhi di mela e di succhi di frutta mista contenenti succo di mela è previsto unicamente l'uso di succo torbido.

Parametri chimico-fisici per il succo di mela naturale torbido:

Parametri	Valori ammessi
pH	3,0 – 4,0
Acidità totale con pH 8,1	52 – 117 mval/l
Acidità volatile	<0,2 g/l (come acido acetico)
Acido ascorbico (senza dichiarazione)	<=40 mg/l
Brix	>=11,2

In ogni caso è ammessa una tolleranza del 15%.

Per la varietà Weirouge non trovano applicazione i suddetti livelli di acidità. La stessa deve presentare i livelli tipici della varietà

2.1.6. Stoccaggio e conservazione

I succhi di frutta ed i nettari di frutta vengono stoccati a temperatura ambiente oppure in luogo più fresco,

La conservazione in bottiglie di vetro è limitata a 14 mesi, la conservazione in contenitori Bag-in-Box è limitata a 12 mesi.

2.2. **Aceto di frutta**

2.2.1 Materie prime e lavorazione

Per le materie prime e la loro lavorazione (spremitura del succo) si applicano gli stessi criteri di qualità definiti per i succhi di frutta e nettari di frutta (punti 2.1.1 e 2.1.2). Non è ammesso l'uso di uva per la produzione di aceto di frutta.

2.2.2 Fermentazione alcolica e fermentazione dell'acido acetico

La fermentazione alcolica avviene in modo controllato con l'uso di lieviti selezionati. Non è consentita la fermentazione spontanea. Non è consentita l'aggiunta di alcol al prodotto per migliorarne il tenore di acidi.

Durante la fermentazione dell'acido acetico è consentita solo l'aerazione con aria ambientale. È vietata l'aerazione con ossigeno puro (O₂).

È altresì vietato l'uso di soluzioni di nutrienti per la coltura dei batteri.

2.2.3 Chiarificazione

La chiarificazione dell'aceto avviene unicamente con mezzi meccanici. È vietato l'uso di sostanze chiarificanti quali bentonite, proteine ecc.

2.2.4 Additivi

I succhi di frutta e gli aceti di frutta dovranno essere privi di qualsiasi additivo, colorante o conservante.

Ogni produttore potrà comunque aggiungere ai propri prodotti erbe aromatiche, frutta e/o spezie. Le erbe aromatiche, la frutta e/o le spezie aggiunte dovranno essere di provenienza locale a cui fa riferimento il marchio di qualità.

2.2.5 Standardizzazione e conservazione

Non è ammessa alcuna sostanza per la standardizzazione al di fuori dell'acqua.

Prima dell'imbottigliamento l'aceto di frutta dovrà essere portato ad una temperatura di almeno 50°C. È vietata la filtrazione sterilizzante.

L'aceto di frutta dovrà riposare per almeno 8 settimane. Il prodotto potrà essere confezionato solamente in bottiglie di vetro. Non sono ammessi contenitori di plastica per la conservazione e l'imbottigliamento di aceto con il marchio di qualità.

2.3 Spicchi di mela freschi destinati al commercio al dettaglio

2.3.1 Mele

- Le mele devono essere coltivate, immagazzinate e lavorate nella zona di origine del marchio di qualità.
- Le mele devono appartenere alla classe 1 o "extra".
- Si deve trattare di mele provenienti da agricoltura biologica o integrata.

2.3.2 Lavorazione

Prima della lavorazione i frutti devono essere lavati e quindi sciacquati con acqua potabile.

Devono quindi essere rimosse tutte le parti non commestibili del frutto, che sarà successivamente tagliato a pezzetti, dadini o fette.

I pezzi di mela devono essere sciacquati con acqua potabile.

Possono essere impiegati come additivi (antiossidanti) soltanto l'acido ascorbico (E 300), l'ascorbato di calcio (E 302) e il carbonato di calcio (E 170).

2.3.3 Confezionamento

Gli spicchi di mela freschi vengono confezionati senza liquidi di copertura – con o senza atmosfera modificata – in sacchetti pellicola, contenitori o vaschette.

2.3.4 Immagazzinamento e durata

Gli spicchi di mela freschi devono essere conservati in frigorifero. La durata di conservazione è limitata a 31 giorni.

2.4 Frutta essiccata

2.4.1 Materie prime

La frutta per la produzione di frutta essiccata deve essere coltivata e, al bisogno, immagazzinata e lavorata nella zona di origine del marchio di qualità.

Nel caso in cui siano previste apposite classi di qualità, la frutta utilizzata deve corrispondere perlomeno alla classe 2. Qualora non siano previste classi di qualità, la frutta deve essere matura, sana e priva di difetti.

Si deve trattare di frutta proveniente da agricoltura biologica o integrata.

2.4.2 Lavorazione

Onde evitare la presenza di sporco e di pesticidi, la frutta deve essere lavata prima della lavorazione, quindi sciacquata con acqua potabile e selezionata.

Devono poi essere rimosse tutte le parti non commestibili del frutto, che sarà eventualmente tagliato a pezzetti, dadini o fette.

Può essere impiegato come additivo (antiossidante) soltanto l'acido ascorbico (E 300).

L'essiccamento dei frutti o dei pezzi di frutta deve essere ottenuto con la massima accortezza.

Possono essere utilizzati i seguenti metodi di essiccazione:

- Armadio essiccatore/essiccatore ad alette, con e senza vuoto. Temperatura massima dell'aria 55 °C.
- Essiccatore a nastro continuo, con o senza aerazione in controcorrente. Temperatura massima dell'aria 55 °C.
- Liofilizzatore

2.4.3 Confezionamento:

I pezzi di frutta fresca vengono confezionati – con o senza atmosfera modificata – in sacchetti pellicola, contenitori o vaschette.

2.4.4 Immagazzinamento e durata

La frutta essicata e confezionata deve essere conservata a temperatura ambiente (max. 25 °C) in luogo asciutto. La durata di conservazione è limitata a 12 mesi.

2.5 Confetture, composte di frutta, gelatine di frutta e crema di marroni

2.5.1. Materia prima

La frutta utilizzata (pomacee, drupacee e frutti minori a bacca) nonché i marroni devono provenire da agricoltura biologica, da produzione integrata, da agricoltura estensiva (per i marroni) oppure da raccolta selvatica (mirtilli rossi),

La materia prima deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- La frutta deve essere raccolta dalla pianta;
- La frutta deve presentare un grado di maturazione adeguato ed il colore tipico;
- La frutta deve essere pulita e non deve presentare difetti di rilievo;
- La zona di coltivazione deve trovarsi ad un'altitudine di almeno 600 m slm.
- La materia prima deve presentare i seguenti livelli minimi di zucchero:

Materia prima	Gradi Brix
Fragole, Lamponi	7,0
Ciliege	16,0
Albicocche	12,0
Ribes rossi	10,0
Ribes neri	11,0
Marroni	42,0
Mele Cotogne	15,5
More	9,0
Mirtilli	10,0
Mele	11,2
Pere	12,0
Prugne	10,0
Pesche	10,0
Amarene	14,0
Mirtilli rossi	9,0
Melagrana	14,5

Per la coltivazione della materia prima è necessario tenere un Registro aziendale nonché un piano di utilizzazione Agronomica (PUA)

2.5.2 Lavorazione

Prima della lavorazione la frutta deve essere lavata per ridurre la presenza di pesticidi, la contaminazione microbiologica ed eventualmente lo sporco generale; successivamente deve essere sciacquata con acqua potabile.

Devono essere rimosse tutte le parti non commestibili del frutto (torsolo, piccioli), i marroni vanno bolliti oppure arrostiti prima di essere sbucciati.

La frutta, che deve presentare un grado di maturazione adeguato, va lavorata sia fresca che surgelata.

Per la produzione di confetture e composte di frutta, i frutti possono essere sminuzzati o passati (purea di frutta).

Non è ammessa l'utilizzazione di purea di frutta concentrata oppure purea di frutta da concentrato. Per la produzione di gelatine di frutta può essere utilizzato solo succo "non da concentrato".

Sono prescritte le seguenti quantità minime di frutta:

Quantità minima di frutta per chilo di confettura, composta di frutta, gelatine di frutta e crema di marroni:

- 500 gr in generale (fragole, lamponi, mirtilli, mirtilli rossi, ciliege, albicocche, more, mele, pere, prugne, pesche, amarene) (
- 450 gr marroni
- 400 gr ribes rossi o ribes neri, mele cotogne
- 100 gr. Melagrana

2.5.3. Dolcificazione

Per la dolcificazione è consentito esclusivamente l'uso di zucchero (saccarosio o fruttosio), succo di frutta concentrato o altri succhi vegetali concentrati (per esempio sciroppo d'acero, sciroppo d'agave), nonché miele altoatesino. Non è consentito l'utilizzo di sciroppo di glucosio-fruttosio o di dolcificanti.

La percentuale complessiva (fruttosio + tipo di zucchero per dolcificare) non può superare il 60%.

2.5.4 Additivi

Può essere impiegato come additivo esclusivamente la pectina. Non è consentito l'utilizzo di conservanti, coloranti e aromatizzanti.

2.5.5 Ulteriori ingredienti

Altri generi alimentari come per esempio succo di limone, vaniglia in stecca, spezie, distillati (per esempio distillati di frutta) sono ammessi in piccole quantità allo scopo di raffinare il prodotto.

2.5.6 Prodotto finito

Secondo la Dir. 20-12-2001 n. 2001/113/CE (D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50) sono ammesse le seguenti categorie di prodotti: confettura, confettura extra, gelatina, gelatina extra, crema di marroni.

2.5.7. Confezionamento

Le confetture, le composte di frutta, le gelatine e la crema di marroni devono essere conservate in recipienti di vetro o di porcellana.

2.5.8 Immagazzinamento e durata

I prodotti devono essere conservati al fresco. La durata di conservazione è limitata a 13 mesi.

3. Disposizioni relative all'origine

I prodotti da frutto recanti il "marchio di qualità con indicazione d'origine" devono 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.

I frutti utilizzati per la preparazione di prodotti a base di fruttaⁱⁱ contrassegnati dal "marchio di qualità con indicazione di origine" devono provenire da coltivazioni situate nella provincia o regione specificata sul marchio medesimo.

4. Utilizzo del marchio di qualità

L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli altri Stati membri della Comunità in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo del marchio di qualità deve 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 collettivi, 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 nel colore prescritto. 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).
4. Nel caso in cui sull'etichetta figurino entrambe le denominazioni ("succo" o "nettare"), l'indicazione della frutta (per esempio, uva) e la relativa classificazione (per esempio, nettare) devono essere riprodotte con lo stesso carattere e con la stessa grandezza di carattere.

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. L'organo di controllo deve essere in possesso delle competenze necessarie per eseguire i controlli ai sensi delle norme comunitarie vigenti. Il programma di controllo viene attuato nel rispetto del regolamento 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, l'imbottigliamento e la commercializzazione del succo di frutta o del nettare di 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 sull'origine e la 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 labo-

ratorio 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 regolamento 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 regolamento 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 del controllore 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: Sintesi delle prescrizioni – Prodotti da frutto

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli
Materie prime – Frutta		
Coltivazione		
Conformità alle buone pratiche agricole (GAP) ²	Agricoltura integrata ³ o agricoltura biologica ⁴ per le pominacee, standard Global Gap, raccolta selvatica	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Qualità dei frutti		
Nessuna disposizione	Succo di frutta, nettare di frutta e frutta essiccata , perlomeno categoria 2, sempre che esista una categoria commerciale, spicchi di mela freschi destinati al mercato al dettaglio, categoria 1 o extra	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Lavorazione – pretrattamento della frutta		
Nessuna disposizione	Lavaggio della frutta, risciacquo con acqua potabile	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Uso di agenti dolcificanti		
Succo: è consentita la dolcificazione con zucchero	Succo: non è consentita la dolcificazione con zucchero	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati.
Nettare: tutti i tipi di zucchero e miele	solo saccarosio e miele	
Succhi di frutta e nettari di frutta		
Estrazione del succo		
Procedimenti fisici ed estrazione	Solo procedimenti fisici	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Eliminazione delle particelle di frutta sedimentabili		
Nessuna disposizione	Sedimentazione, centrifugazione, filtrazione grossolana	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Produzione di succhi limpidi		
Uso di enzimi, gelatina, tannino, bentonite, gel di silice, carboni attivi, PVPP	Soltanto enzimi, gelatina, bentonite, gel di silice	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Impiego di additivi e sussidi ^{1,5}		

Additivi e sussidi tecnici previsti dalla legge summenzionata	Solo acido ascorbico	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati.
Prodotto finito¹		
Succo non da concentrato e succo da concentrato Nettare da purea di frutta ricostituita e succhi di frutta ricostituiti da succhi di frutta concentrati ⁱⁱⁱ	Solo succo non da concentrato Solo purea di frutta	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Produzione di purea di frutta		
Centrifugazione e frantumazione enzimatica	Solo centrifugazione	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Aceto di frutta¹¹		
Materie prime e lavorazione Nessuna prescrizione particolare	Per le materie prime e la loro lavorazione si applicano gli stessi criteri di qualità definiti per i succhi di frutta e nettari di frutta (punti 2.1.1 e 2.1.2). Non è ammesso l'uso di uva per la produzione di aceto di frutta	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Fermentazione alcolica e fermentazione dell'acido acetico Utilizzo di lieviti Consentita l'aerazione con ossigeno. Consentito l'uso di soluzioni di nutrienti per la coltura dei batteri.	La fermentazione alcolica avviene in modo controllato con l'uso di lieviti selezionati. Non è consentita la fermentazione spontanea. Non è consentita l'aggiunta di alcol al prodotto per migliorarne il tenore di acidi. Durante la fermentazione dell'acido acetico è consentita solo l'aerazione con aria ambientale. È vietata l'aerazione con ossigeno puro (O ₂). È altresì vietato l'uso di soluzioni di nutrienti per la coltura dei batteri.	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Chiarificazione Sono ammesse le sostanze chiarificanti previste dalla legge.	Le chiarificazioni dell'aceto avvengono unicamente con mezzi meccanici. È vietato l'uso di sostanze chiarificanti quali bentonite, albume ecc.	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Additivi⁵ Sono ammessi additivi, coloranti e conservanti previsti dalla legge.	I succhi di frutta e gli aceti di frutta dovranno essere privi di qualsiasi additivo, colorante o conservante. Ogni produttore potrà comunque aggiungere ai propri prodotti erbe aromatiche, frutta e/o spezie. Le erbe aromatiche, la frutta e/o le spezie aggiunte dovranno	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.

	essere di provenienza locale a cui fa riferimento il marchio di qualità.	
Standardizzazione e conservazione	Non è ammessa alcuna sostanza per la standardizzazione al di fuori dell'acqua.	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Conservazione senza indicazione temporale	Prima dell'imbottigliamento l'aceto di frutta dovrà essere portato ad una temperatura di almeno 50°C. È vietata la filtrazione sterilizzante. L'aceto di frutta dovrà riposare per almeno 8 settimane. Il prodotto potrà essere confezionato solamente in bottiglie di vetro. Non sono ammessi contenitori di plastica per la conservazione e l'imbottigliamento.	
Spicchi di mela freschi destinati al commercio al dettaglio		
Lavorazione/additivi		
Tutti gli additivi e i sussidi tecnici autorizzati dalla legge ⁵	Solo acido ascorbico (E 300) ascorbato di calcio (E 302) e carbonato di calcio (E 170)	Analisi annuali
Confezionamento:		
non regolamentato	Senza liquidi di copertura in sacchetti pellicola, contenitori o vaschette, con o senza atmosfera modificata	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
<u>Immagazzinamento e durata</u>		
non regolamentato	In frigorifero, max. 31 giorni	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Frutta essicata^{IV}		
Lavorazione non regolamentata	Solo armadio essiccatore, essiccatore ad arelle, essiccatore a nastro continuo, liofilizzatore	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.

Temperatura di essiccazione		
non regolamentato	max 55 °C	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Impiego di additivi e sussidi		
Tutti gli additivi e i sussidi tecnici autorizzati dalla legge ⁵	Non sono ammessi additivi	Analisi annuali
Confezionamento:		
non regolamentato	Soltanto in sacchetti pellicola, contenitori o vaschette, con o senza atmosfera modificata	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Immagazzinamento e durata		
non regolamentato	Con temperatura ambiente max. 25 °C Durata max. 12 mesi	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Materie prime- Confetture extra, confetture, composte di frutta, gelatine di frutta e crema di marroni		
Coltivazione		
Rispetto delle disposizioni agrochimiche ^{8,10} , raccolta selvatica	Tenuta di un Registro aziendale nonché di un piano di utilizzazione Agronomica (PUA), agricoltura integrata ⁹ o agricoltura biologica ⁴ per le pomacee, raccolta selvatica per i mirtilli rossi , agricoltura estensiva per i marroni.	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Qualità della frutta		
Nessuna disposizione	Solo frutta raccolta, rispetto dei gradi Brix	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Lavorazione – pretrattamento della frutta		
Nessuna disposizione	Lavaggio della frutta, risciacquo con acqua potabile	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Lavorazione – materie prime		
Frutta fresca, surgelata, concentrati pastorizzati o conservati SO ₂ e frutta essiccata	Solo frutta fresca o surgelata succo “non da concentrato”, niente concentrato di polpa di frutta	Controllo annuale di tutte le aziende autorizzate.
Utilizzo di dolcificanti		
Tutte le varietà di zucchero di cui al D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50 Miele, dolcificanti	Solo zucchero, fruttosio, miele, succo di frutta concentrato o altri succhi vegetali concentrati (per esempio sciroppo d'acero, sciroppo d'agave)	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati.
Percentuale complessiva di zucchero		

Non determinata	Percentuale massima 60% (Brix)	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati.
Quantità di frutta		
Nel rispetto del D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50	500 gr/al chilo in generale 450 gr/al chilo marroni 400 gr /al chilo ribes rossi o ribes neri, Mele coto-gne 100 gr./al chilo Melagrana	
Additivi ^{7.11}		
Additivi ed ausili tecnici previsti dalla su citata legge	esclusivamente pectina	Controllo analitico annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati.
Confezionamento		
Non determinato	Esclusivamente in recipienti di vetro o di porcellana	Controllo annuale in laboratorio di tutti i prodotti notificati.

1. D.Leg. 21 maggio 2004 n. 151 (succhi di frutta e altri prodotti analoghi);
2. Decreto Ministero della Salute 27 agosto 2004 (Residui antiparassitari);
3. Deliberazione della giunta provinciale n. 3341 del 29 settembre 2003 - Deliberazione della giunta provinciale n. 3937 dell'8 novembre 2004
4. Regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007; Legge provinciale n. 3 del 20 gennaio 2003 (Norme per l'agricoltura biologica)
5. Regolamento (UE) n.1129/2011 della Commissione (Lista Aditivi)
6. Regolamento (CE) n.1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007 e Regolamento di esecuzione (UE) n.543/2011 della Commissione, del 7 giugno 2011;
7. D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50 (confetture – marmellate- gelatine);
8. Decreto Ministero della Salute 27 agosto 2004 (Residui antiparassitari);
9. Deliberazione della Giunta provinciale n. 3341 del 29 settembre 2003; Deliberazione della Giunta provinciale n. 3937 dell'8 novembre 2004;
10. Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 e Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 (produzione ed etichettatura dei prodotti biologici); Legge Provinciale 20 gennaio 2003, n. 3 (Norme per l'agricoltura biologica)
11. Legge 20.02.2006 n. 82 (Produzione die aceto)