



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

Disciplinare per il settore verdure e patate

DECRETO N. 23088 DD. 18.12.2025

INDICE

- > I. Preambolo
- > II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine
 - Prodotti primari: cavolfiori, patate per uso alimentare, asparagi, insalate
 - Prodotti primari da particolari metodologie di coltivazione: verdure da coltivazione acquaponica, crescita e germogli da vertical farming
 - Prodotti lavorati: barbabietole cotte, asparagi sottaceto, crauti e crauti di rapa, cavolo cappuccio rosso cotto, verdura fermentata
- > III. Modalità di impiego
- > IV. Controlli
- > V. Sanzioni
- > VI. Disposizioni generali
- > VII. Sintesi delle prescrizioni Verdura

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.) Campi di applicazione

Il presente regolamento interessa tutti i tipi di verdura e patate per uso alimentare ed asparagi disciplinati dalla vigente normativa comunitaria in materia di qualità e dalle norme di commercializzazione (Regolamento (CEE) Nr. 543/2007 (eccezione patate, per le quali vale la norma UNECE FFV 52)

Per gli asparagi inoltre deve essere rispettata la norma UNECE FFV-04.

Il marchio di qualità può essere inoltre utilizzato sulla verdura lavorata, purché si tratti di verdura conforme alle suddette normative e sia stata lavorata nella provincia o nella regione menzionata nel marchio di qualità.

Gli utilizzatori del marchio comunicano su richiesta tutti i produttori all'organo di controllo.

2.) Disposizioni relative alla qualità

a) Categorie

La verdura, gli asparagi e le patate ad uso alimentare, ove siano definite le categorie, devono appartenere alla categoria Extra o alla Classe I. Gli asparagi commercializzati come asparagi piccoli, asparagi da risotto o punte di asparagi possono appartenere anche alla classe commerciale II.

b) Registro aziendale

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

c) Concimazione

Ogni cinque anni deve essere effettuata un'analisi del suolo.

Quantità massima di fertilizzante consentita:

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

d) Analisi dei residui

Nel caso di insalate, cavolfiore, crauti e cavolo cappuccio rosso cotto per ogni quantitativo di 200 t di merce commercializzata dovrà essere eseguita un'analisi dei residui fitosanitari aggiuntiva. Nel caso di patate e barbabietole per ogni quantitativo di 1.000t di merce commercializzata dovrà essere eseguita un'analisi dei residui fitosanitari aggiuntiva. Per ogni utilizzatore del marchio dovrà essere scelto, per ogni tipo di verdura, asparago o patata, un campione all'anno qualora questo prodotto venga commercializzato dall'azienda. Devono essere rispettati i limiti massimi previsti dalla legge per i residui.

Nella produzione integrata, secondo quanto previsto dalle linee guida nazionali per la protezione integrata delle piante (SQNPI), relativamente agli asparagi vanno rispettate le condizioni generali di legge. Nella coltivazione biologica sono in vigore le cosiddette direttive biologiche dell'UE.

Gli atomizzatori agricoli utilizzati devono essere conformi agli attuali requisiti di legge.

e) Zona di coltivazione

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

Questa condizione non si applica agli asparagi, al crescione e ai germogli da vertical farming e alla verdura da coltivazione acquaponica. Queste non sono legate a una particolare altitudine di coltivazione. L'asparago deve essere coltivato su suoli sabbiosi, quasi totalmente privi di sassi.

f) Altre disposizioni

a. Prodotti primari: cavolfiore, patate per uso alimentare, asparagi, insalate

1. Cavolfiore

Il cavolfiore deve avere le seguenti caratteristiche:

Aspetto della rosa: bianca, contornata da foglie fresche

Confezione: il cavolfiore deve essere confezionato in cartoni standard da minimo 8 pezzi

2. Patate per uso alimentare

Le patate per uso alimentare devono soddisfare i seguenti requisiti:

Requisiti minimi: le patate devono essere:

- sane (crosta sulla superficie max. 25% della superficie del tubero)
- intere
- compatte
- pulite (anche se non lavate)
- buccia solida (eccetto le patate novelle)
- non danneggiate
- di forma normale

Raggruppamento secondo caratteristiche di cottura tipiche della varietà di patata:

- buona tenuta alla cottura
- discreta tenuta alla cottura
- cottura farinosa

Raggruppamento in base al calibro:

- almeno 30 mm
- max. 80 mm

Confezionamento:

- utilizzo di confezioni nuove fino a 25 kg
- dichiarazione della varietà e delle caratteristiche di cottura
- monovarietà (è consentita una tolleranza del 2%)

3. Asparagi

L'asparago deve essere intero, sano, pulito e presentare un aroma di noce fresco e leggero.

Il controllo della temperatura nei campi e l'utilizzo di teli protettivi aiutano ad evitare danni sugli asparagi. Sotto il telo protettivo la temperatura non deve essere maggiore a 44 °C. Nei campi le cassette riempite di asparagi vengono coperte da panni umidi in modo da proteggere il prodotto dal calore e alla luce del sole diretta. Gli asparagi coltivati devono essere prelavati e surgelati entro due ore. La catena del freddo degli asparagi deve comprendere i seguenti quattro elementi: prelavaggio, surgelamento, ghiaccio frantumato, cella frigo.

4. Insalate

L'insalata deve essere fresca, sana e pulita. L'insalata deve presentare un cespo ben formato. I cespi formati meno bene devono comunque presentare almeno una sovrapposizione delle foglie interne.

b. Prodotti primari da particolari metodologie di coltivazione: verdure da coltivazione acquaponica, crescita e germogli da vertical farming

1.) Crescione e germogli da vertical farming

Il crescione e i germogli da vertical farming devono

- Essere coltivati su materiale biodegradabile (come canapa, iuta o fibre di lana di pecora).
- Essere irrigati con acqua che soddisfa i requisiti microbiologici della Parte A delle Linee guida 98/83/CE del Consiglio. Gli impianti di erogazione dell'acqua devono essere soggetti a opportuna manutenzione e pulizia (cfr. punto 1.A.3 e punto 1.A.4 delle Linee guida ESSA sull'igiene per la produzione di germogli e semi).
- Rispettare i punti 1.9 e 1.10 dell'allegato II del REGOLAMENTO (UE) 2018/848 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 30 maggio 2018 per quanto riguarda la fertilizzazione e la protezione delle piante. Tali punti non prevedono l'uso di prodotti fitosanitari chimici di sintesi, né l'uso di concimi minerali azotati.
- Rispettare gli standard HACCP
- Essere privi di infestazioni fungine visibili.

Per poter garantire un elevato standard qualitativo, nella produzione viene eseguito un processo standardizzato che consente la rintracciabilità delle sementi e parametri di crescita costanti. Il processo è strutturato come segue:

- Garanzia di qualità delle sementi in entrata secondo il punto 1.C.3. delle Linee guida ESSA sull'igiene per la produzione di germogli e semi.
- Germinazione in condizioni di pulizia e a temperatura (+/- 3° C) e umidità (+/- 20 %) costanti. Il gamete deve essere pulito e disinfettato almeno una volta al mese.
- Crescita a temperatura (+/- 3° C) e umidità (+/- 20 %) costanti. Le vasche di crescita devono essere pulite e disinfettate dopo ogni lotto.
- Stoccaggio secondo il punto 1.H.4 delle Linee guida ESSA sull'igiene per la produzione di germogli e semi.

2.) Verdure da coltivazione acquaponica

La coltivazione acquaponica è una policoltura che combina acquacoltura e coltivazione idroponica, ovvero allevamento ittico e produzione di generi alimentari indipendente dal suolo in un sistema a circuito chiuso. Il suo obiettivo è di risparmiare grandi quantitativi di acqua nonché di organizzare il riutilizzo dei nutrienti organici provenienti dalle acque reflue dell'allevamento ittico. L'acquaponica è quindi un sistema circolare chiuso e in grado di risparmiare risorse, costituito da allevamento ittico e coltivazione di verdure.

Nella produzione di verdure da coltivazione acquaponica devono essere rispettati i seguenti criteri:

- Per quanto riguarda la verdura da coltivazione acquaponica, tutte le fasi produttive devono avvenire al 100% nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità per la provenienza (allevamento ittico, preparazione dell'acqua, accrescimento delle piante).
- Utilizzo di substrati di semina provenienti da materiali biodegradabili al 100%.
- Produzione in circuito chiuso: l'acqua non viene rilasciata nell'ambiente. Ciò garantisce la disponibilità di nutrienti per le piante e il benessere degli animali nelle vasche.
- All'acquisto di nuovi avannotti, questi ultimi devono essere tenuti per 6-10 giorni in vasche di quarantena separate dal sistema in modo da non introdurre eventuali malattie.
- L'energia necessaria alla produzione di verdura da coltivazione acquaponica deve provenire al 100% da fonti rinnovabili.
- Rispettare i punti 1.9 e 1.10 dell'allegato II del REGOLAMENTO (UE) 2018/848 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 30 maggio 2018 per quanto riguarda la fertilizzazione e la protezione delle piante. Tali punti non prevedono l'uso di prodotti fitosanitari chimici di sintesi, né l'uso di concimi minerali azotati.
- Il materiale degli imballaggi deve essere biodegradabile al 100%.
- Possono fregiarsi del Marchio Qualità Alto Adige i seguenti alimenti prodotti da coltivazione acquaponica: insalata, cavolo cappuccio, basilico, rucola, pak-choi, coriandolo, maggiorana, prezzemolo, erba cipollina, verdura a frutto.

c. Prodotti lavorati: barbabietole cotte, asparagi sottaceto, crauti e crauti di rapa, cavolo cappuccio rosso cotto, verdura fermentata

1. Verdure cotte

1.1 Barbabietole

Nella fase di cottura e confezionamento non è consentito l'uso di altri additivi al di fuori dell'acido citrico. Le barbabietole pronte per la vendita devono essere cotte in maniera adeguata e uniforme.

1.2 Cavolo cappuccio rosso cotto

Il cavolo cappuccio rosso cotto si ottiene dal cavolo cappuccio rosso con l'utilizzo di altri prodotti alimentari, p.es. pezzi di mela e succo di mela, composto di mirtillo rosso, vino rosso provenienti dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità, aceto e zucchero nonché spezie e sale. Il tutto viene confezionato sottovuoto e pastorizzato.

Non vengono utilizzati additivi come esaltatori di sapidità, acidificanti, addensanti.

Caratteristiche del cavolo cappuccio rosso:

- di consistenza robusta
- aspetto brillante rosso/violetto
- di sapore tipico

2. Asparagi sottaceto

Gli asparagi conservati sottaceto sono realizzati utilizzando aceto, ottenuto per fermentazione, prodotto in Alto Adige. Tale aceto può, ma non è un requisito obbligatorio, recare il Marchio di Qualità Alto Adige.

Si utilizzano asparagi altoatesini con la loro punta, tagliati in base alla lunghezza del vasetto e lessati in una soluzione acquosa di aceto, alla quale è consentito aggiungere spezie e sale. L'aceto impiegato per la soluzione deve essere un aceto, ottenuto da un processo di fermentazione, prodotto in Alto Adige a partire da materie prime altoatesine. È fondamentale che il pH degli asparagi sia $\leq 4,5$. Non è consentito l'uso di acido acetico diluito. Non sono ammessi additivi, come previsto dal regolamento UE 1129/2011.

Per la produzione degli asparagi sottaceto devono essere rispettati i seguenti criteri:

- Gli asparagi devono provenire dall'Alto Adige e recare il Marchio di Qualità Alto Adige.
- Gli asparagi devono essere freschi e privi di chiazze brune. Dopo il lavaggio, possono eventualmente venire pelati, tagliati della misura adeguata e inseriti nei vasetti.
- La soluzione acquosa di aceto viene preparata con aceto ottenuto per fermentazione e altri ingredienti, quindi versata nei vasetti fino a colmarli. È vietato utilizzare acido acetico diluito. I vasetti così riempiti vengono infine pastorizzati.
- Il pH degli asparagi sottaceto deve essere $\leq 4,5$, per prevenire lo sviluppo di *Clostridium botulinum* e di altri microrganismi patogeni.

3. Verdura fermentata

La verdura fermentata è una verdura resa conservabile tramite un processo di fermentazione, un metodo di conservazione antico e naturale. Tutte le fasi produttive devono avvenire al 100% nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità per la provenienza.

Nella produzione di verdura fermentata devono essere rispettati i seguenti criteri:

- Il prodotto crudo deve presentare le seguenti caratteristiche:
 - o consistenza robusta
 - o aspetto sano, privo di danni visibili
 - o sapore e gusto deciso e tipico
- La fermentazione deve avvenire spontaneamente a seguito dell'aggiunta di sale; è vietata l'aggiunta di altre colture.

- Nel corso del processo di fermentazione è vietata l'aggiunta di additivi come p. e. esaltatori di sapidità, acidificanti, addensanti, aromi artificiali e zuccheri.
- La salamoia non deve superare il 10% del peso complessivo.
- Oltre che alla verdura, al prodotto della fermentazione possono essere miscelati anche pezzi di frutta quali mela e pera.
- La verdura fermentata deve provenire al 100% dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità per la provenienza. Le spezie e gli aromi possono essere acquistati in altre regioni. Ciò include: aglio, sale, pepe, oli, miscele di spezie.
- Non è consentito il riscaldamento.
- La coltivazione avviene in piena terra.

4. Crauti e crauti di rapa

I crauti e i crauti di rapa sono il prodotto di processi fermentativi naturali di cavoli cappucci sminuzzati, crauti di rapa oppure una miscela di entrambi con l'aggiunta di sale comune (0,8-1,8% la percentuale viene misurata sul prodotto crudo), compreso il sale iodato.

È prevista l'aggiunta di sale comune, sale iodato o salamoia satura.

I crauti devono essere:

- fermentati quanto basta e abbastanza consistenti;
- di colore chiaro;
- di odore e sapore tipicamente acidulo.

Il contenuto di acido salamoia (espresso come acido lattico) deve essere almeno pari a 1 g/100 ml. La salamoia non deve superare il 10% del peso complessivo.

Per i crauti non sottoposti ad alcun trattamento termico allo scopo di garantirne la conservabilità è ammessa la denominazione "freschi" o "crudi".

È possibile aggiungere ai crauti dello Speck Alto Adige IGP tagliato a dadini e ripassato in olio di semi. La quantità di Speck Alto Adige IGP aggiunto deve raggiungere al minimo 8 % del peso.

3. Disposizioni relative all'origine

Verdure e patate recanti il "marchio di qualità con indicazione d'origine" devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, devono essere prodotti, lavorati e confezionati soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immessi sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province o Stati. Ciò vale anche per le verdure che saranno cotte, fermentate, o lavorate per diventare crauti o crauti di rapa.

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. Ogni singola confezione e ogni singolo imballaggio possono contenere soltanto verdura della medesima specie, classe e grado di maturazione.

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 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, il confezionamento e la commercializzazione della verdura e patate 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, sul campo 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. 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.

5. 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 – Prodotto: verdura

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli	Numero di controlli ogni anno
Provenienza Nessuna prescrizione	<p>Verdure e patate devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, devono essere prodotti, lavorati e confezionati soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immessi sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province o stati.</p> <p>Gli utilizzatori del marchio comunicano tutti i produttori all'organo di controllo su richiesta di quest'ultimo.</p>	<p>Controllo aziendale presso utilizzatore del marchio</p> <p>Comunicazione utilizzatore del marchio all'organo di controllo</p>	<p>100% utilizzatori del marchio</p> <p>Su richiesta</p>
Registro aziendale	<p>Ogni produttore deve tenere un registro aziendale in cui è tenuto a elencare tutte le misure fitosanitarie, le operazioni colturali intraprese e la concimazione.</p> <p>Gli atomizzatori agricoli utilizzati devono essere conformi agli attuali requisiti di legge.</p>	<p>Controllo aziendale produttore</p> <p>Controllo aziendale produttore Controllo documenti</p>	<p>√(tutti i produttori)</p> <p>√(tutti i produttori)</p>
Categorie Categorie Extra, I, II	Solo categoria Extra e I.	Controllo aziendale presso utilizzatore di marchio	100% utilizzatori di marchio: campione prodotto disponibile il giorno del controllo
Concimazione Nessuna prescrizione	<p>Analisi del suolo ogni cinque anni (con eccezione del crescione e dei germogli da vertical farming e della verdura da coltivazione acquaponica).</p> <p>Quantità massima di fertilizzante consentita:</p>	Controllo documenti produttore	√(tutti produttori)

	La zona di coltivazione degli asparagi deve essere caratterizzata da suoli sabbiosi, quasi totalmente privi di sassi.		
Cavolfiore	<p>Aspetto della rosa: bianca, contornata da foglie fresche</p> <p>Confezione: il cavolfiore deve essere confezionato in cartoni standard da minimo 8 pezzi</p>	Controllo aziendale utilizzatore del marchio	100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo
Patate per uso alimentare	<p>Requisiti minimi: le patate devono essere: sane (crosta sulla superficie max. 25% della superficie del tubero) intere compatte pulite (anche se non lavate) buccia solida (eccetto le patate novelle) non danneggiate di forma normale</p> <p>Raggruppamento secondo caratteristiche di cottura tipiche della varietà di patata: buona tenuta alla cottura discreta tenuta alla cottura cottura farinosa</p> <p>Raggruppamento in base al calibro: almeno 30 mm max. 80 mm</p> <p>Confezionamento: utilizzo di confezioni nuove fino a 25 kg dichiarazione della varietà e delle caratteristiche di cottura</p>	Controllo aziendale utilizzatore del marchio	100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo

	<p>del Consiglio. Gli impianti di erogazione dell'acqua devono essere soggetti a opportuna manutenzione e pulizia (cfr. punto 1.A.3 e punto 1.A.4 delle Linee guida ESSA sull'igiene per la produzione di germogli e semi).</p> <ul style="list-style-type: none"> - rispettare i punti 1.9 e 1.10 dell'allegato II del REGOLAMENTO (UE) 2018/848 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 30 maggio 2018 per quanto riguarda la fertilizzazione e la protezione delle piante. Tali punti non prevedono l'uso di prodotti fitosanitari chimici di sintesi, né l'uso di concimi minerali azotati. - rispettare gli standard HACCP - essere privo di infestazioni fungine visibili. <p>Per poter garantire un elevato standard qualitativo, nella produzione viene eseguito un processo standardizzato che consente la rintracciabilità delle sementi e parametri di crescita costanti. Il processo è strutturato come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garanzia di qualità delle sementi in entrata secondo il punto 1.C.3. delle Linee guida ESSA sull'igiene per la produzione di germogli e semi. - Germinazione in condizioni di pulizia e a temperatura (+/- 3° C) e umidità (+/- 20 %) costanti. Il gamete deve essere pulito e disinfettato almeno una volta al mese. 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Crescita a temperatura (+/- 3° C) e umidità (+/- 20 %) costanti. Le vasche di crescita devono essere pulite e disinfettate dopo ogni lotto. - Stoccaggio secondo il punto 1.H.4 delle Linee guida ESSA sull'igiene per la produzione di germogli e semi. 		
Verdure da coltivazione acquaponica	<ul style="list-style-type: none"> - Substrati di semina provenienti da materiali biodegradabili al 100%. - Produzione in circuito chiuso - L'energia proveniente al 100% da fonti rinnovabili. - Vietato l'utilizzo di fertilizzanti o prodotti fitosanitari di origine chimico-sintetica. - Materiale degli imballaggi biodegradabile al 100%. 	Controllo aziendale presso utilizzatore del marchio	100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo
Asparagi sottaceto	<p>Asparagi con il Marchio di Qualità Alto Adige</p> <p>Aceto ottenuto per fermentazione prodotto in Alto Adige – non è consentito l'uso di acido acetico, deve provenire dall'Alto Adige</p> <p>Il pH deve essere $\leq 4,5$</p>	Controllo aziendale utilizzatore del marchio	100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo
Verdura fermentata	<ul style="list-style-type: none"> - La fermentazione avviene senza l'aggiunta di altre colture. - Nel corso del processo di fermentazione è vietata l'aggiunta di additivi. - La salamoia non deve superare il 10% del peso complessivo. 		100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo
Verdura cotta	Nella fase di cottura e confezionamento non è consentito l'uso di altri additivi al di fuori dell'acido citrico.	Controllo aziendale presso utilizzatore del marchio	100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo
Crauti e crauti di rapa	È prevista l'aggiunta di sale comune, sale iodato o salamoia satura.	Controllo aziendale utilizzatore del marchio Controllo documenti	100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo

	<p>I crauti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fermentati quanto basta e abbastanza consistenti; - di colore chiaro; - di odore e sapore tipicamente acidulo. <p>Il contenuto di acido salamoia (espresso come acido lattico) deve essere almeno pari a 1 g/100 ml. La salamoia non deve superare il 10% del peso complessivo.</p> <p>Per i crauti non sottoposti ad alcun trattamento termico allo scopo di garantirne la conservabilità è ammessa la denominazione “freschi” o “crudi”.</p> <p>È possibile aggiungere ai crauti dello Speck Alto Adige IGP tagliato a dadini e ripassato in olio di semi. La quantità di Speck Alto Adige IGP aggiunto deve raggiungere al minimo 8% del peso.</p>		
Cavolo cappuccio rosso cotto	Nessun additivo	<p>Controllo aziendale utilizzatore del marchio</p> <p>Controllo aziendale utilizzatore del marchio</p>	<p>100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo</p> <p>100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo</p>

Allegato A

- Cipermetrina (principio attivo): massimo un'applicazione per ciclo, ovvero per unità di trattamento.
- Deltametrina (principio attivo): massimo due applicazioni per ciclo, ovvero per unità di trattamento.