



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

Disciplinare per il settore verdure e patate

DECRETO N. 10080 DEL 13.6.2019

CONTENUTI

- » Cavolfiore – patate per uso alimentare – rape rosse cotte – crauti e crauti di rapa -
Cappuccio rosso cotto - asparagi
 - » 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
- Verdura
Cavolfiore
Patate per uso alimentare
Rape rosse cotte
Crauti e crauti di rapa
Cappuccio rosso cotto
Asparagi

I. Premessa

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 insalata a foglie, lattuga Iceberg, cavolo, crauti e cavolo capuccio 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 rape rosse 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 livelli massimi di residui consentiti dalla legge.

In aggiunta a quanto previsto dalle linee guida nazionali di produzione integrata, per gli asparagi possono essere utilizzati i principi attivi secondo l'allegato A. Questo allegato regola anche la misura di utilizzo dei singoli principi attivi. Nella coltivazione biologica sono in vigore le cosiddette direttive biologiche dell'UE.

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

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 in quanto non sono legati ad una particolare altitudine di coltivazione. Tuttavia la zona di coltivazione deve essere caratterizzata da suoli sabbiosi, quasi totalmente privi di sassi.

f) Altre disposizioni

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.) Rape rosse cotte

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

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.

Cappuccio rosso cotto

Il cappuccio rosso cotto si ottiene dal cavolo cappuccio rosso con l'utilizzo di altri prodotti alimentari come per esempio 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 sotto vetro e pastorizzato.

Non vengono utilizzati integratori come esaltatori di sapidità, acidificanti, addensanti

Caratteristiche del cappuccio rosso:

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

6.) Asparagi

Gli asparagi devono essere integri, privi di parassiti, puliti e caratterizzati da un aroma fresco con leggeri sentori di noci.

Gli asparagi vengono classificati secondo i criteri del regolamento CE 2377/1999 e le classi ivi definite (valgono le disposizioni relative alla qualità e alle tolleranze ammesse di tale norma).

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

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.

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. 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 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 – Prodotto: verdura

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli	Numero di controlli ogni anno
Provenienza Nessuna prescrizione	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. Gli utilizzatori del marchio comunicano tutti i produttori all'organo di controllo su richiesta di quest'ultimo.	Controllo aziendale presso utilizzatore del marchio Comunicazione utilizzatore del marchio all'organo di controllo	100% utilizzatori del marchio Su richiesta
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. Tutte le attrezzature utilizzate per i prodotti fitosanitari devono essere controllate ogni 5 anni.	Controllo aziendale produttore Controllo aziendale produttore Controllo documenti	√(tutti i produttori) √(tutti i produttori)
Categorie Categorie Extra, I, II	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.	Controllo aziendale presso utilizzatore di marchio	100% utilizzatori di marchio: campione prodotto disponibile il giorno del controllo
Concimazione Nessuna prescrizione	Ogni cinque anni deve essere effettuata un'analisi del suolo.	Controllo documenti produttore	√(tutti produttori)

	<p>Quantità massima di fertilizzante consentita:</p> <p>24 t di stallatico ben fermentato più 12 cbm di liquame/ha/anno oppure 40 cbm liquiletame/ha/anno,</p> <p>50 kg di azoto puro (N) per ciascuna concimazione di copertura</p>		
<p>Analisi dei residui</p> <p>Controllo di legittimità tramite le autorità competenti</p>	<p>Dovrà essere eseguita un'analisi dei residui fitosanitari aggiuntiva per la verifica della conformità dei livelli massimi di residui consentiti dalla legge.</p> <p>In aggiunta a quanto previsto dalle linee guida nazionali di produzione integrata, per gli asparagi possono essere utilizzati i principi attivi secondo l'allegato A. Questo allegato regola anche la misura di utilizzo dei singoli principi attivi.</p> <p>Nella coltivazione biologica sono in vigore le cosiddette direttive biologiche dell'UE.</p> <p>Tutti i tipi di verdura così come patate e asparagi.</p>	<p>Analisi di laboratorio</p> <p>Analisi di laboratorio</p> <p>Controllo documenti produttore</p>	<p>per ogni quantitativo di 200 t di merce commercializzata di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lattuga - Lattuga Iceberg - Cavolo cappuccio - Crauti e crauti rossi <p>per ogni quantitativo di 1.000t di merce commercializzata di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Patate - Rape rosse <p>√(tutti i produttori)</p> <p>√(tutti i produttori)</p> <p>Per ogni utilizzatore dovrà essere scelto, per ogni tipo di verdura, asparago o patata, un campione all'anno</p>
<p>Zona di coltivazione</p> <p>Nessuna prescrizione</p>	<p>La zona di coltivazione deve trovarsi a un'altitudine di almeno 600 m slm. Questa condizione non si applica</p>	<p>Controllo documenti produttore: Indicazione altitudine nel registro aziendale</p>	<p>√(tutti i produttori)</p>

	<p>agli asparagi in quanto non sono legati ad una particolare altitudine di coltivazione.</p> <p>La zona di coltivazione degli asparagi deve essere caratterizzata da suoli sabbiosi, quasi totalmente privi di sassi.</p>	Controllo aziendale produttore	√(tutti i produttori)
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:</p> <ul style="list-style-type: none"> sane (crosta sulla superficie max. 25% della superficie del tubero) interi compatte pulite (anche se non lavate) buccia solida (eccetto le patate novelle) non danneggiate di forma normale <p>Raggruppamento secondo caratteristiche di cottura tipiche della varietà di patata:</p> <ul style="list-style-type: none"> buona tenuta alla cottura discreta tenuta alla cottura cottura farinosa <p>Raggruppamento in base al calibro:</p> <ul style="list-style-type: none"> almeno 30 mm max. 80 mm <p>Confezionamento:</p>	Controllo aziendale utilizzatore del marchio	100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo

	<p>utilizzo di confezioni nuove fino a 25 kg</p> <p>dichiarazione della varietà e delle caratteristiche di cottura monovarietà (è consentita una tolleranza del 2%)</p>		
Rape rosse cotte	<p>Nella fase di cottura e confezionamento non è consentito l'uso di altri additivi al di fuori dell'acido citrico.</p> <p>Le rape rosse pronte per la vendita devono essere cotte in maniera adeguata e uniforme.</p>	Controllo aziendale utilizzatore del marchio	100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo
Crauti e crauti di rapa	<p>È prevista l'aggiunta di sale comune, sale iodato o salamoia satura.</p> <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</p>	Controllo aziendale utilizzatore del marchio Controllo documenti	100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo

	8 % del peso.		
Cappuccio rosso cotto	Il cappuccio rosso cotto si ottiene dal cavolo cappuccio rosso con l'utilizzo di altri prodotti alimentari come per esempio 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 sotto vetro e pastorizzato.	Controllo aziendale utilizzatore del marchio	100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo
	Non vengono utilizzati integratori come esaltatori di sapidità, acidificanti, addensanti Caratteristiche del cappuccio rosso: - di consistenza robusta - aspetto brillante rosso/violetto - di sapore tipico	Controllo aziendale utilizzatore del marchio	100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo
Asparagi	Gli asparagi devono essere integri, privi di parassiti, puliti e caratterizzati da un aroma fresco con leggeri sentori di noci.	Controllo aziendale utilizzatore del marchio	100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo
	Gli asparagi vengono classificati secondo i criteri del regolamento CE 2377/1999 e le classi ivi definite (valgono le disposizioni relative alla qualità e alle tolleranze ammesse di tale norma).		
	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.	Controllo aziendale produttore	√(tutti i produttori)
Nei campi le cassette riempite di	Controllo aziendale produttore	√(tutti i produttori)	

	<p>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.</p> <p>La catena del freddo degli asparagi deve comprendere i seguenti quattro elementi: prelavaggio, surgelamento, ghiaccio frantumato, cella frigo</p>	<p>Controllo aziendale utilizzatore del marchio</p>	<p>100% utilizzatori del marchio: campione dei prodotti disponibili il giorno del controllo</p>
--	--	---	---

Allegato A

- Clorotalonil (ogni prodotto commerciale registrato in italia con questo principio attivo) - max 2 trattamenti all'anno
- Cipermetrina - max. 5 trattamenti all'anno
- Deltametrina - max. 5 trattamenti all'anno