



## PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 490

Prot. n.

### VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

#### OGGETTO:

Delibera della Giunta provinciale n. 212 del 14 febbraio 2020 - Marchio di qualità con indicazione di origine "Qualità Trentino" - Modifica del "Disciplinare di produzione per il miele" approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 682 del 20 aprile 2018.

Il giorno **12 Aprile 2024** ad ore **10:15** nella sala delle Sedute  
in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita

#### LA GIUNTA PROVINCIALE

sotto la presidenza del

PRESIDENTE

**MAURIZIO FUGATTI**

Presenti:

VICEPRESIDENTE  
ASSESSORE

**FRANCESCA GEROSA  
ROBERTO FAILONI  
MATTIA GOTTARDI  
SIMONE MARCHIORI  
ACHILLE SPINELLI  
MARIO TONINA  
GIULIA ZANOTELLI**

Assiste:

IL DIRIGENTE

**NICOLA FORADORI**

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta

Il Relatore comunica:

Con deliberazione n. 212 del 14 febbraio 2020 la Giunta provinciale ha approvato il Regolamento d'uso del Marchio collettivo "Qualità Trentino" ai fini della conversione della registrazione del marchio secondo quanto disposto dal D.lgs n. 15/2019.

Con deliberazione della Giunta provinciale n. 515 del 24 marzo 2023, si è provveduto alla modifica del Regolamento d'uso del Marchio collettivo "Qualità Trentino" approvato con deliberazione n. 212 del 14 febbraio 2020, ed in particolare è stata aggiornata la composizione del comitato.

Come previsto dal Regolamento, all'art. 8, è compito del Comitato Tecnico Qualità Trentino predisporre per ciascun prodotto o categoria di prodotti i disciplinari di produzioni e le eventuali relative modifiche, e l'assessore provinciale competente in materia di agricoltura indica al comitato, direttamente o per il tramite del presidente, gli indirizzi strategici.

Nel medesimo Regolamento all'art. 6 punto 4, è specificato altresì che i disciplinari di produzione, sono approvati con deliberazione della Giunta provinciale e sono pubblicati sul sito istituzionale del soggetto gestore.

Con la deliberazione della Giunta provinciale n. 519 del 24 marzo 2023 avente per oggetto "Individuazione dei componenti del Comitato Tecnico Qualità Trentino ai sensi dell'articolo 8 della deliberazione della Giunta provinciale n. 211 del 14 febbraio 2020 e ss.mm.ii." sono stati individuati i componenti dello stesso.

Con nota prot. n. 0195169 di data 12 marzo 2024, integrata con nota prot. n. 0228593 di data 22 marzo 2024, l'Associazione Apicoltori Trentini, con sede a Trento (TN), C.U.A.A. 01959730225, ha trasmesso la proposta di modifica al "Disciplinare di produzione per il miele", approvato da ultimo con deliberazione della Giunta provinciale n. 682 del 20 aprile 2018. Tra le modifiche proposte, per le aziende che praticano il nomadismo al di fuori della zona di produzione stabilita all'articolo 2 del disciplinare, viene posto l'obbligo della presenza degli alveari entro il 1° giugno sul territorio specificato sul marchio di qualità.

Preso atto dell'esito del Comitato Tecnico Qualità Trentino, convocato in data 27 febbraio 2024, come da verbale n. 26, che ha approvato le modifiche al "Disciplinare di produzione per il miele" per l'utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine "Qualità Trentino".

Ritenuto pertanto necessario, per dare corso alle procedure di certificazione delle produzioni ed alla luce di quanto premesso, modificare il disciplinare di produzione, già approvato con la deliberazione della Giunta provinciale n. 682/2018 per la produzione del miele.

Tutto ciò premesso,

#### LA GIUNTA PROVINCIALE

- udita la relazione;
- visti gli atti citati in premessa;
- a voti unanimi, espressi nelle forme di legge,

#### DELIBERA

1. di modificare il "Disciplinare di produzione per il miele" approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 682 del 20 aprile 2018;

2. di approvare l'allegato 1), parte integrante e sostanziale del presente atto, denominato "Disciplinare di produzione per il miele" in sostituzione del disciplinare già approvato con la deliberazione della Giunta provinciale n. 682 del 20 aprile 2018;
3. di dare atto che dal presente provvedimento non derivano oneri a carico del bilancio provinciale;
4. di dare atto che il presente provvedimento non è soggetto alle disposizioni relative al Codice unico di progetto degli investimenti pubblici (CUP) di cui all'art. 11 della legge 16 gennaio 2003, n. 3;
5. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul sito internet istituzionale della Provincia autonoma di Trento;
6. di dare atto che avverso il presente provvedimento è ammessa la possibilità di adire, a seconda dei vizi rilevati, l'autorità giurisdizionale amministrativa od ordinaria ovvero di proporre ricorso amministrativo al Presidente della Repubblica entro il termine di centoventi (120) giorni dalla sua notificazione.

Adunanza chiusa ad ore 12:35

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

**Elenco degli allegati parte integrante**

001 Allegato 1

**IL PRESIDENTE**

**Maurizio Fugatti**

Questo atto, se trasmesso in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle Linee guida AgID (artt. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).

**IL DIRIGENTE**

**Nicola Foradori**

Questo atto, se trasmesso in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle Linee guida AgID (artt. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).

## **Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”**

### ***Disciplinare di produzione per il miele***

#### Art. 1 Definizione

1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine“ può essere impiegato esclusivamente per il miele menzionato nel presente disciplinare, che deve soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione, oltre che le prescrizioni relative all’utilizzo del marchio, nonché le modalità d’uso dello stesso descritte nel presente disciplinare.

#### Art. 2 Zona di produzione

2.1 Il miele con il “marchio di qualità con indicazione di origine” deve provenire, dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; nonché da altre aree specificamente delimitate dal successivo articolo 4; inoltre deve essere prodotto e confezionato soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesso sul mercato. È vietato l’acquisto da altre province, regioni o Stati.

#### Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Il miele posto in commercio è la sostanza dolce naturale che le api producono attraverso il nettare delle piante o attraverso secrezioni provenienti da parti vive di piante oppure dalle sostanze secrete da insetti succhiatori presenti sulle piante che le api stesse bottinano, trasformano combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell’alveare.

La composizione del miele riguarda principalmente diversi zuccheri in particolare fruttosio e glucosio ed altre sostanze come gli enzimi, gli acidi organici e particelle solide provenienti dalla raccolta del nettare. La colorazione del miele è variabile da quasi incolore a marrone scuro, mentre la consistenza è pure variabile da fluida, densa o cristallizzata o cremosa. A seconda della pianta di origine variano i sapori e gli aromi.

3.2 Le tipologie di mieli ammessi ad utilizzare il “marchio di qualità con indicazione di origine” sono i seguenti:

Miele di Erica carnea  
Miele di tarassaco  
Miele di millefiori  
Miele di melo  
Miele di melo e tarassaco

Miele di robinia (acacia)  
Miele di ailanto  
Miele di tiglio  
Miele di castagno  
Miele di castagno e tiglio  
Miele di rododendro  
Miele di melata di latifoglie  
Miele di melata di conifere  
Miele di edera  
Miele di lampone  
Miele di ciliegio  
Miele di bosco

L'origine botanica dei mieli indicati in etichetta deve corrispondere a specie botaniche presenti nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità.

Per ognuno di questi mieli si deve indicare la naturale tendenza a cristallizzare in quanto la cristallizzazione di certi mieli è indice di genuinità e di corretto trattamento

### 3.3 Caratteristiche del prodotto e metodo di ottenimento

Tutto il miele commercializzato deve rispettare i parametri di composizione e qualità nel rispetto delle normative internazionali vigenti.

In aggiunta ai parametri di cui al precedente capoverso l'utilizzo del marchio di qualità con indicazione di origine impone il rispetto delle seguenti disposizioni:

1. È ammessa la eventuale deumidificazione del miele ancora nei favi o subito dopo la sua estrazione;
2. Il miele deve essere estratto entro 3 mesi dalla data della raccolta dei favi;
3. Dopo l'estrazione il miele deve essere filtrato, fatto decantare e poi invasettato;
4. Non sono ammessi trattamenti termici successivi all'invasettamento, al fine di lasciare che ogni miele evolva verso la sua eventuale naturale cristallizzazione;
5. Le aziende che aderiscono al presente disciplinare devono adottare, per la lotta alla Varroa, i prodotti e i trattamenti ammessi in apicoltura biologica; tali trattamenti dovranno essere registrati in un apposito registro, come previsto dalle normative vigenti;
6. Gli spostamenti degli alveari devono essere documentati anche per il nomadismo interno alle aree di cui all'Art. 2, comma 2.1 secondo la normativa vigente;
7. In caso di produzione di miele in favo non si applicano le disposizioni di cui ai precedenti punti 2 e 3 in quanto il confezionamento è immediato;
8. Il miele deve presentare caratteristiche di "freschezza" e ridotto invecchiamento. A tal fine verranno effettuate specifiche analisi in attività di autocontrollo e a campione atte a verificare che il tenore di idrossimetilfurfurale (HMF) non superi il valore di 25mg/Kg;
9. La percentuale di umidità nel prodotto invasettato non può essere superiore al 18,5%. A tal fine verranno effettuate specifiche analisi in attività di autocontrollo e a campione ;
10. Le tipologie di analisi, effettuate sul prodotto miele, nell'ambito del piano nazionale per la ricerca dei residui vengono estese anche alle aziende sottoposte al controllo da parte dell'organismo di controllo accreditato indipendente di cui all'art 6 comma 1;

## Art. 4 Disposizioni particolari

4.1 In deroga a quanto previsto all'articolo 2, fatto salvo il vincolo relativo alla localizzazione delle aziende di produzione e commercializzazione, il miele può provenire anche dai comuni confinanti con l'area stabilita all'articolo 2.

4.2 Per le aziende che praticano il nomadismo, al di fuori della zona di produzione stabilita all'articolo 2, viene posto l'obbligo che gli alveari devono essere presenti entro il 1° giugno sul territorio specificato sul marchio di qualità e devono essere sostituiti i melari all'atto del rientro nella zona di produzione stabilita all'articolo 2, verificabile da apposito registro come previsto all'art. 5.

4.3 Le aziende devono essere censite nell'anagrafe apistica nazionale e avere indicato come tipologia aziendale: produzione per commercializzazione/ apicoltore professionista. L'apicoltore deve avere: partita IVA, iscrizione alla camera di commercio e fascicolo aziendale ed avere un laboratorio di smielatura a norma oppure appoggiarsi ad altro laboratorio registrato avente sede nell'area stabilita all'articolo 2.

## Art. 5 Elementi che comprovano l'origine

5.1 Ogni fase del processo produttivo del miele deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dall'organismo di certificazione, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di certificazione, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

In particolare il produttore deve registrare il numero di vasetti prodotti ed etichettati con il "marchio di qualità con indicazione di origine".

5.2 Il miele prodotto dalle aziende che aderiscono al "marchio di qualità con indicazione di origine" può essere sottoposto, a campione, ad analisi melissopalinochimiche.

Tali analisi, permettono di ottenere informazioni riguardo:

- l'origine geografica del miele;
- l'origine botanica del miele;

5.3 Per comprovare l'origine del miele si fa riferimento inoltre alla banca dati nazionale, l'anagrafe apistica, verificando il numero di alveari presenti nell'area stabilita all'articolo 2 nella stagione produttiva assegnando un massimale di produzione annuo di 40 kg di miele per alveare.

## Art. 6 Controlli

6.1. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolta da un organismo indipendente ed accreditato scelto dal produttore, conformemente a quanto stabilito all'articolo 5 della deliberazione della G.P. di data 14.02.2020 n. 212.

6.2. Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati dal presente disciplinare, potrà essere effettuata una ulteriore verifica da effettuarsi al massimo entro un mese. Nel caso che anche questa ulteriore verifica dia esito di non conformità, l'organismo di controllo indipendente comunica i risultati al gestore del marchio di qualità per la relativa sospensione della concessione del marchio per almeno tre mesi. Nel corso di questi l'organismo indipendente incaricato dei controlli effettua una ulteriore verifica; se anche questa da esito non conforme, viene comunicata al soggetto gestore che procederà alla revoca della concessione del marchio. In caso contrario la sospensione della licenza d'uso del marchio di qualità decade automaticamente.

#### Art. 7

##### Utilizzo del marchio

7.1 L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli Stati membri della comunità in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo relativo all'origine deve essere adattato di conseguenza.

#### Art. 8

##### Modalità impiego del marchio

8.1 Il "marchio di qualità con indicazione di origine" corrispondente alla provincia o regione specificata sul marchio di qualità medesimo per prodotto/settore disciplinato può essere utilizzato soltanto da aziende apistiche o agricole che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella zona di produzione.

8.2 L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al "marchio di qualità con indicazione di origine" nessun altro marchio di origine o di qualità, a eccezione dei marchi delle produzioni certificate ai sensi delle norme provinciali, nazionali e comunitarie o certificazioni volontarie di prodotto (previste dalla normativa UNI, EN, ISO) a condizione di riportare chiaramente sulla confezione gli estremi della certificazione (ente, tipo di certificazione, n. certificato, riferimento alla normativa). Le eccezioni devono essere autorizzate dal Dipartimento competente sentito il Comitato tecnico Qualità Trentino.

8.3 Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi, sui contrassegni, sulla carta intestata e su ogni tipo di materiale pubblicitario. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di qualità. Le modalità di impiego del marchio di qualità devono essere approvate dal soggetto gestore del marchio.

8.4 Sui sovrainballaggi (imballaggi collettivi) l'uso del marchio di qualità è permesso soltanto se gli imballaggi e/o i prodotti ivi contenuti sono contrassegnati con il marchio in conformità con le disposizioni del disciplinare.

8.5 Sulle confezioni contraddistinte dal marchio di qualità non possono essere utilizzati altri marchi denominativi o figurativi che possano ingenerare confusione con il marchio di qualità per il loro aspetto esterno e/o la loro posizione o la loro formulazione.