



## PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 1775

Prot. n.

### VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

#### OGGETTO:

Deliberazione della Giunta provinciale n. 2212 del 02 dicembre 2016 - Marchio di qualità con indicazione di origine "Qualità Trentino"- Approvazione delle modifiche al disciplinare di produzione per il pane e i dolci da forno" approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 1464 del'8 settembre 2017.

Il giorno **28 Settembre 2018** 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

**UGO ROSSI**

Presenti:

ASSESSORE

**MICHELE DALLAPICCOLA**

**SARA FERRARI**

**MAURO GILMOZZI**

**TIZIANO MELLARINI**

**LUCA ZENI**

Assenti:

VICEPRESIDENTE

**ALESSANDRO OLIVI**

Assiste:

IL DIRIGENTE

**ENRICO MENAPACE**

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

Il relatore comunica:

vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 2662 del 6 novembre 2009 avente per oggetto l'“Approvazione del marchio di qualità con indicazione di origine in ambito agroalimentare e delle procedure e modalità di certificazione, di controllo e di utilizzo del marchio stesso”;

vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 986 del 13 maggio 2011 avente per oggetto la “Nuova approvazione del marchio di qualità con indicazione di origine in ambito agroalimentare e approvazione del relativo Manuale d'utilizzo e del regolamento d'uso del marchio collettivo "Qualità Trentino". Modificazioni delle deliberazioni n. 2662 del 6 novembre 2009 e n. 229 del 12 febbraio 2010.

vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 2212 di data 02 dicembre 2016 avente per oggetto la “Modificazione della deliberazione n. 986 del 13 maggio 2011: approvazione del nuovo Regolamento d'uso del marchio “Qualità Trentino” ed in particolare l'art. 6, punto 6.2, in cui viene specificato che è compito del Comitato tecnico Qualità Trentino predisporre il disciplinare e che “Sarà compito del soggetto responsabile del Comitato sottoporlo all'approvazione della Giunta Provinciale”;

considerato che il soggetto responsabile del Comitato tecnico Qualità Trentino individuato all'art. 6, punto 6.1, del Regolamento d'uso del marchio “Qualità Trentino” è il: “rappresentante del Servizio Politiche Sviluppo Rurale” e gli indirizzi strategici sono indicati dall'Assessore competente in materia di agricoltura anche per il tramite del suddetto soggetto;

vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 1464 dell'8 settembre 2017 che ha approvato il disciplinare di produzione per il pane e i dolci da forno;

preso atto della note trasmesse dall'Associazione Panificatori della Provincia di Trento, prot. n. 537752 del 20 settembre 2018, con la quale viene proposta la modifica al disciplinare di produzione per il pane e i dolci da forno;

preso atto dell'esito del Comitato tecnico Qualità Trentino, il quale ha approvato in data 20 settembre 2018 le modifiche al disciplinare di produzione per il pane e i dolci da forno a marchio “Qualità Trentino”;

ritenuto necessario, per dare corso alle procedure di certificazione delle produzioni ed alla luce di quanto premesso, di modificare il disciplinare di produzione per il pane e i dolci da forno;

Tutto ciò premesso,

## LA GIUNTA PROVINCIALE

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

## DELIBERA

1. di approvare le modifiche come indicato in premessa e sostituire il precedente disciplinare di produzione per il pane e i dolci da forno, di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 1464 dell'8 settembre 2017, con l'allegato che forma parte integrante al presente provvedimento "Disciplinare di produzione per il pane fresco e i dolci da forno";
2. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul sito internet istituzionale della Provincia autonoma di Trento.

Adunanza chiusa ad ore 11:25

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

**Elenco degli allegati parte integrante**

001 All. 1) Disciplinare di produzione per il pane fresco e i dolci da forno

IL PRESIDENTE

Ugo Rossi

IL DIRIGENTE

Enrico Menapace

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

### ***Disciplinare di produzione per il pane fresco e i dolci da forno***

#### Art. 1 Definizione

1.1 Il "marchio di qualità con indicazione di origine" può essere impiegato esclusivamente per il pane fresco e i dolci da forno menzionati nel presente disciplinare, che devono soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione, nonché le prescrizioni relative all'utilizzo del marchio e alle modalità d'uso dello stesso descritte nel presente disciplinare.

#### Art. 2 Zona di produzione

2.1 Il pane fresco e i dolci da forno che utilizzano il "marchio di qualità con indicazione d'origine" devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità, inoltre devono essere prodotti 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, regioni o stati.

#### Art. 3 Descrizione del prodotto

### **3.1 Definizioni**

#### 3.1.1 Definizione “pane fresco”

Per “pane fresco” si intende il pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, posto in vendita entro e non oltre la giornata in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate.

#### 3.1.2 Definizione “biga”

Per “biga” si intende un impasto realizzato con farina (proveniente dalla provincia specificata dal marchio di qualità, dove espressamente specificato nella descrizione del prodotto), adatta a processi di lunga fermentazione, acqua (in quantità variabile dal 40% al 50% riferito al peso della farina stessa), lievito (in quantità pari al massimo 1% sul peso della farina stessa), che deve prefermentare almeno 18 ore.

### 3.1.3 Definizione “pasta madre”

Per “pasta madre” si intende l’impasto ottenuto con farina e acqua, sottoposto a una lunga fermentazione naturale acidificante utilizzando la tecnica dei rinfreschi successivi al fine di consentire la lievitazione dell’impasto. La fermentazione deve avvenire esclusivamente a opera di microrganismi endogeni della farina o di origine ambientale. È ottenuta esclusivamente nel laboratorio di produzione del prodotto, è composta solamente da farina e acqua in un rapporto variabile in base alla volontà del professionista. Non prevede l’utilizzo di nessun altro lievito. Viene mantenuta attiva all’interno del proprio laboratorio.

### 3.1.4 Definizione “preimpasto polenta”

Per “preimpasto polenta” si intende un preimpasto fatto con acqua bollente e farina di mais della varietà Nostrano di Storo e/o Spin di Caldonazzo e lasciato raffreddare. Serve per gelatinizzare parte degli amidi in modo che l’acqua non venga rilasciata durante l’impasto del pane e rende al prodotto maggiore sofficità, prolungata nel tempo.

## 3.2 Pane fresco

Le farine utilizzate nella produzione del pane, qualora non specificato per i singoli prodotti di seguito descritti, possono provenire unicamente da coltivazioni degli stati membri dell’Unione Europea.

Sulla quantità degli ingredienti delle ricette di seguito descritte è ammessa una tolleranza del 10%.

È vietato utilizzare ingredienti, coadiuvanti, additivi, sostanze, componenti diversi da quelli espressamente indicati e richiamati nelle singole ricette di pane fresco di seguito riportate e normate dal seguente disciplinare, anche se consentiti da norme comunitarie, nazionali o regionali.

### 3.2.1 PANTRENTINO

<b>PANTRENTINO CON LIEVITO DI BIRRA</b>		
Ingredienti del prodotto (o impasto) prima della cottura:		
<b>Ingredienti</b>	<b>Standard</b>	<b>Percentuali dell’impasto prima della cottura</b>
Biga con farina di frumento tipo 1 o 2 (processo con lunga lievitazione)		44,18 %
Farina di frumento tipo 1 o 2		30,26 %
Estratto di malto (1 % su farina Aggiunta) e/o farina di cereali maltati		0,30 %
Sale (2% sul totale farina)		1,21 %
Lievito di birra		0,45 %
Acqua		23,60 %
Peso	≥ gr. 280	

**Descrizione prodotto finito (dopo la cottura):** La farina di frumento tipo 1 o 2 utilizzata per la produzione del pane deve essere ottenuta da grano coltivato nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità. Il gusto sarà leggermente nocciolato, il colore della mollica leggermente grigio, la crosta croccante e dorata, non deve avere "odore" di lievito. Alveolatura intensa e morbida.

<b>PANTRENTINO CON LIEVITAZIONE NATURALE</b>		
Ingredienti del prodotto (o impasto) prima della cottura:		
<b>Ingredienti</b>	<b>Standard</b>	<b>Percentuali dell'impasto prima della cottura</b>
Farina di grano tenero tipo 1 o 2		Dal 48,30 % al 55,20 %
Acqua		Dal 36,20 % al 41,40 %
Pasta madre		Dal 2,00 % al 30,00 %
Sale		Dal 1,00 % al 1,10 %
Peso	≥ gr. 280	

**Descrizione prodotto finito (dopo la cottura):** Pane ottenuto esclusivamente con pasta madre. Deve contenere almeno un 75% di farine ottenute da cereali coltivati nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità. La percentuale va calcolata sul totale delle farine presenti nell'impasto. L'agente lievitante può essere solo pasta madre così come definito al punto 3.1.3. Avrà un leggero retrogusto acido. Il gusto sarà leggermente nocciolato, il colore della mollica leggermente grigio, la crosta croccante e dorata, non deve avere "odore" di lievito. Alveolatura intensa e morbida.

### 3.2.2 PANE AL MAIS

<b>PANE AL MAIS CON LIEVITO DI BIRRA</b>		
Ingredienti del prodotto (o impasto) prima della cottura:		
<b>Ingredienti</b>	<b>Standard</b>	<b>Percentuali dell'impasto prima della cottura</b>
Biga con farina di frumento tipo 1 (processo con lunga lievitazione)		22,42 %
Farina di frumento tipo 1		26,92 %
Farina di mais		17,94 %
Acqua (di cui 2/3 usati per gelatinizzare la farina di mais)		26,86 %
Lievito di birra		1,23 %
Olio extravergine di oliva		2,91 %
Sale		1,12 %
Estratto di malto e/o farina di cereali maltati		0,60 %
Peso	≥ gr. 250	

**Descrizione prodotto (dopo la cottura):** Pane ottenuto da farina di frumento tipo 1 con aggiunta di farina di mais nostrano di Storo e/o mais Spin di Caldonazzo. Il gusto sarà leggermente di polenta e ruvido, il colore della mollica leggermente grigio/giallo e con puntini di rosso, la crosta croccante e dorata, non deve avere odore di lievito. Alveolatura intensa e morbida.

<b>PANE AL MAIS CON LIEVITAZIONE NATURALE</b>		
Ingredienti del prodotto (o impasto) prima della cottura:		
<b>Ingredienti</b>	<b>Standard</b>	<b>Percentuali dell'impasto prima della cottura</b>
Preimpasto polenta		33,50 %
Farina di frumento tipo 1		39,90 %
Acqua (di cui 2/3 usati per gelatinizzare la farina di mais)		21,90 %
Pasta madre		1,20 %
Olio extravergine di oliva		2,70 %
Sale		0,80 %
Peso	≥ gr. 250	

**Descrizione prodotto (dopo la cottura):** Pane ottenuto da farina di frumento tipo 1 con aggiunta di farina di mais nostrano di Storo e/o mais Spin di Caldonazzo. Il gusto sarà leggermente di polenta e ruvido, il colore della mollica leggermente grigio/giallo e con puntini di rosso, la crosta croccante e dorata, non deve avere odore di lievito. Usando il pasta madre avrà un leggero retrogusto di acido. Alveolatura intensa e morbida.

### 3.2.3 PANE DELLE DOLOMITI

Ingredienti del prodotto (o impasto) prima della cottura:		
<b>Ingredienti</b>	<b>Standard</b>	<b>Percentuali dell'impasto prima della cottura</b>
<b>Miscela di cereali</b>		
Farro integrale frantumato		3,25 %
Farina di Farro		7,50 %
Farina di Farro integrale		10,00 %
Farina Avena integrale		1,25 %
Farina Orzo integrale		1,74 %
Farina Segale Tipo 0		1,25 %
Biga con farina di frumento tipo 1 (processo con lunga lievitazione)		18,24 %
Farina di frumento tipo 1 o 2		16,70 %
Grano saraceno spezzato		4,16 %
Acqua		29,57 %
Patate		2,50 %

Lievito di birra o Pasta madre		1,46 %
Sale		0,96 %
Decorazione: crusca di grano tenero		1,42 %
Peso	≥ gr. 250	

**Descrizione prodotto (dopo la cottura):** Pane ottenuto da farina di frumento tipo 1 o 2, proveniente dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità, amalgamandola ad una miscela di cereali. Il colore della mollica è leggermente grigio con pezzi di grano saraceno spezzato, la crosta croccante e dorata non deve avere odore di lievito. Alveolatura areata e morbida. Le patate devono provenire dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità.

### 3.2.4 PANE DI SEGALE

Ingredienti del prodotto (o impasto) prima della cottura:		
<b>Ingredienti</b>	<b>standard</b>	<b>Percentuali dell'impasto prima della cottura</b>
Biga		38,0 %
Farina di segale tipo 1		20,8 %
Farina tipo 1 grano tenero		15,6 %
Acqua		23,5 %
Lievito di birra		0,4 %
Estratto di malto non diastatico		0,3 %
Sale		1,2 %
Spezie: cumino e/o finocchio e/o anice		0,2 %
Peso	≥ gr. 200	

**Descrizione prodotto (dopo la cottura):** Pane ottenuto da farina di frumento tipo 1 e farina di segale tipo 1. Il gusto leggermente acidulo e il colore della mollica grigia. La crosta croccante, dorata e speziata, non deve avere odore di lievito. Alveolatura intensa, morbida e umida.

### 3.3 Dolci da forno

L'utilizzo del marchio di qualità impone il rispetto delle seguenti caratteristiche:

- le sostanze grasse non devono essere idrogenate;
- non possono contenere coloranti artificiali, fatto salvo quanto previsto al punto 4.1 "Disposizioni Particolari" (es. ciliegie candite nello zelten);

#### 3.3.1 STRUDEL

**Descrizione prodotto:** Dolce arrotolato o a fagotto, dall'intenso profumo di mela cotta e dalla forma dritta o a ferro di cavallo. La crosta croccante e dorata, colore del ripieno giallo/marroncino costituito da mele.

**Metodo di ottenimento:** L'impasto dello strudel può essere formato da pasta sfoglia o pasta frolla o pasta matta. I grassi consentiti sono il burro proveniente dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità e/o grassi non idrogenati. Si stende la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile. Si versano sulla sfoglia le mele e la frutta secca a scelta fra uva sultanina, pinoli e noci. Si richiude la sfoglia con il ripieno e si chiudono le estremità.

L'impasto può rappresentare al massimo il 50% del peso totale del dolce prima della cottura.

Il ripieno deve rappresentare non meno del 50% del peso del dolce prima della cottura.

Per la sua realizzazione devono essere utilizzate mele, prodotte nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità. Le mele devono rappresentare non meno del 65% del peso totale del ripieno.

È consentita l'aggiunta di frutta secca, a scelta fra uva sultanina, pinoli e noci. Se presente, la frutta secca dovrà rappresentare non meno del 5% del peso totale del ripieno.

Nella realizzazione del ripieno è consentito l'uso di sostanze aromatizzanti costituite esclusivamente da piante aromatiche (anche in polvere, estratti ecc.) o aromi naturali come definiti dall'art.16 del reg. CE 1334/08. È ammesso l'uso del potassio sorbato, dell'acido citrico e dell'acido ascorbico, nei limiti consentiti dalla legge.

**Ingredienti ammessi:** sfoglia o pasta frolla o pasta matta, mele provenienti dalla provincia e regione specificata sul marchio di qualità, frutta secca (uva sultanina, pinoli, noci), zucchero, grappa, cannella, chiodi di garofano, pangrattato, fibre vegetali, potassio sorbato, acido citrico, acido ascorbico.

### 3.3.2 ZELTEN

**Descrizione prodotto:** Impasto lievitato o montato, dolce di forma circolare o rettangolare compatto di colore bruno, ricco di frutta secca e aromatica, leggermente dolce, di buona conservazione.

**Metodo di ottenimento:** L'impasto è ottenuto amalgamando l'emulsione di uova, zuccheri (semolato e/o sciroppo di zucchero invertito), con farina, lievito chimico, sale, latte, burro e/o grassi non idrogenati, aromi. Nell'impasto ottenuto si aggiungono a scelta i seguenti ingredienti (eventualmente fatti macerare in rhum e/o grappa): fichi e/o uva sultanina e/o miele e/o noci e/o cedro e arancio canditi e/o ciliegie candite e/o mandorle e/o pinoli.

Lo zelten può essere realizzato sia con impasto "lievitato" (con utilizzo lievito di birra), sia con impasto "montato" (con utilizzo di lievito chimico). In entrambi i casi gli unici grassi consentiti sono il burro proveniente dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità e/o grassi non idrogenati. Il latte e il miele, laddove utilizzati come ingredienti dal produttore, devono essere prodotti nella provincia e regione specificata sul marchio di qualità.

L'impasto, nelle sue due tipologie ammesse, può rappresentare al massimo il 55% del peso totale del dolce crudo.

La miscela di frutta secca può essere costituita dalle seguenti tipologie (almeno 4 tipi di frutta dei 7 sottocitati), presenti in proporzioni fra loro variabili a discrezione del produttore e dovrà rappresentare non meno del 40% del peso del dolce prima della cottura.

- Fichi
- Uva sultanina
- Noci
- Mandorle
- Pinoli
- Cedro e arancio canditi (non è ammessa la cosiddetta "macedonia di frutta candita")
- Ciliegie candite

**Ingredienti ammessi:** burro proveniente dalla provincia e regione specificata sul marchio di qualità e/o grassi non idrogenati, zucchero, sciroppo di zucchero invertito, uova e/o tuorli d'uovo, montante

per paste all'uovo sbattute, farina, lievito di birra e/o chimico, sale, aromi, latte proveniente dalla provincia e regione specificata sul marchio di qualità, frutta secca, fichi, uva sultanina, miele proveniente dalla provincia e regione specificata sul marchio di qualità, noci, cedro e arancio canditi, ciliegie candite, mandorle, pinoli, rhum (anche contenente caramello) e/o grappa.

### 3.3.3 TORTA DE FREGOLOTI

**Descrizione prodotto:** Dolce da forno rotondo o rettangolare, molto croccante e dalla superficie irregolare, dal colore dorato con puntini bruni, dati dalla mandorla grezza raffinata, decorato con mandorle grezze e spolverata di zucchero a velo.

**Metodo di ottenimento:** L'impasto è ottenuto amalgamando farina, zucchero e burro e/o grassi non idrogenati e creando un impasto asciutto e caratterizzato da una consistenza grumosa. All'impasto è consentito aggiungere cannella e/o scorze di limone e/o mandorle e/o noci e/o grappa bianca.

Unici grassi consentiti nella realizzazione di questo dolce sono il burro e/o grassi non idrogenati, che dovrà rappresentare non meno del 20 % del peso totale del dolce crudo. Il burro laddove utilizzato come ingrediente dal produttore deve essere prodotto nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità.

All'impasto dovrà essere aggiunto, a discrezione del produttore, rhum o grappa; quest'ultima dovrà essere di origine della provincia o regione specificata sul marchio di qualità.

Dovranno essere presenti mandorle sgusciate, con buccia, ed il loro peso dovrà essere non inferiore al 15% del peso totale del dolce crudo. È consentita, facoltativamente, l'aggiunta di noci.

**Ingredienti ammessi:** farina, zucchero e burro proveniente dalla provincia e regione specificata sul marchio di qualità e/o grassi non idrogenati, inoltre è consentito aggiungere cannella, scorze di limone, mandorle, noci, grappa proveniente dalla provincia e regione specificata sul marchio di qualità e rhum (anche contenente caramello), uova e/o tuorli d'uovo, lievito chimico, sale, aromi.

### 3.3.4 PANE DOLCE DI S. VIGILIO

**Descrizione prodotto:** Dolce da forno leggermente basso e rotondo, dal profumo di limone e vaniglia e fichi, con un colore dorato e morbido.

**Metodo di ottenimento:** L'impasto è ottenuto amalgamando farina, acqua, uova, lievito, zucchero, sale, aromi, burro e/o grassi non idrogenati e fichi tagliati.

Unici grassi consentiti nella realizzazione di questo dolce sono il burro proveniente dalla provincia e regione specificata sul marchio di qualità e/o grassi non idrogenati che dovranno rappresentare il 7,7% del peso totale del dolce crudo.

Il ripieno è composto da fichi che dovranno essere il 17,2% del peso totale del dolce crudo.

Nella realizzazione del ripieno è consentito l'uso di sostanze aromatizzanti costituite esclusivamente da piante aromatiche (anche in polvere, estratti ecc.) o aromi naturali come definiti dall'art.16 del reg. CE 1334/08. È ammesso l'uso del potassio sorbato, dell'acido citrico e dell'acido ascorbico, nei limiti consentiti dalla legge.

**Ingredienti ammessi:** farina, acqua, uova, lievito, zucchero, fichi tagliati, sale, aromi e burro proveniente dalla provincia e regione specificata sul marchio di qualità e/o grassi non idrogenati.

## Art. 4 Disposizioni particolari

4.1 La farina utilizzata per la pasta madre deve provenire da coltivazioni degli stati membri dell'Unione Europea.

4.2 Limitatamente alle ciliegie candite della ricetta dello Zelten, è consentito l'utilizzo di coloranti artificiali

#### Art. 5

##### Elementi che comprovano l'origine

5.1 Ogni fase del processo produttivo viene 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.

#### 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 02.12.2016 n. 2212.

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 di produzione, conservazione e confezionamento del settore 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.