



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

# Disciplinare per il settore spezie ed erbe aromatiche

DECRETO N. 21152 DD. 2018

## CONTENUTI

- > 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
- Prodotto: spezie ed erbe aromatiche



## 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. Campo di applicazione

Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per i prodotti erboristici (spezie ed erbe aromatiche) menzionati nel presente regolamento, che devono soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione nonché le prescrizioni relative al procedimento e all’utilizzo del marchio.

Il regolamento descrive l’utilizzo del “marchio di qualità con indicazione di origine”, i requisiti di qualità delle spezie ed erbe aromatiche dei prodotti di erboristeria, i relativi controlli in azienda, le spezie ed erbe aromatiche nonché i compiti della Commissione tecnica e, da ultimo, le sanzioni applicabili in caso di non osservanza delle presenti disposizioni.

L’utilizzatore del marchio è tenuto a predisporre un protocollo di produzione in cui siano specificate le quantità prodotte.

### 2. Disposizioni relative alla qualità

#### 2.1. Materie prime

Le spezie ed erbe aromatiche utilizzate per la fabbricazione di prodotti di erboristeria devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità.

Le spezie ed erbe aromatiche devono essere coltivate a un’altitudine superiore a 500 m slm.

Le spezie ed erbe aromatiche devono essere prive di terra e malerba. Dopo la raccolta devono essere selezionate secondo le necessità, ma non possono essere lavate, unica eccezione le radici. La raccolta deve avvenire nel tempo balsamico corretto.

#### 2.2. Lavorazione

Le spezie ed erbe aromatiche devono essere essiccate in appositi impianti di liofilizzazione, di deumidificazione o di riscaldamento ad aria calda oppure possono essere lavorate fresche. La temperatura di essiccazione non deve superare i +40°C. Fanno eccezione le radici e le sementi, che possono essere essiccate a temperature fino a un massimo di 60°C. L’umidità residua delle spezie ed erbe aromatiche non deve superare il 40%.

Le spezie ed erbe aromatiche devono essere preparate con macchinari da taglio e triturazione o con molini trituratorie. Le parti estranee (malerba, parti inorganiche, parti in legno) non possono superare la quantità massima di 2 g/100 g nel prodotto erboristico. La quantità di stelo non deve superare la quantità massima di 3 g/100 g.

Le erbe essiccate o confezionate devono essere congelate a una temperatura di -18°C per almeno 48 ore, per neutralizzare eventuali larve o uova di insetti.

#### 2.3. Conservazione

Le spezie ed erbe aromatiche devono essere immagazzinate in ambienti secchi e bui, a una temperatura non superiore ai 20°C. I contenitori utilizzati devono essere idonei per l’impiego a contatto con i prodotti

alimentari, ai sensi del D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777. Il magazzino deve essere indenne da parassiti e organismi nocivi (insetti, ragni e animali vertebrati). L'umidità dell'aria non deve superare il 60%.

## 2.4. Impiego di additivi e sussidi

Non è consentito l'uso di additivi (per esempio, acidificanti o umidificanti) e di aromi.

## 2.5 NO OGM

Le erbe aromatiche e spezie non devono essere geneticamente modificate.

## 2.6. Prodotto finito

Prodotti	Definizione
1. Erbe singole	I fiori o le erbe menzionati nell'allegato A
2. Miscela di erbe o piante aromatiche	Costituiti esclusivamente da fiori e foglie o da semi e radici (ai sensi della legge provinciale 14 dicembre 1999, n. 10, e delle relative disposizioni attuative per la vendita diretta ai sensi del decreto del Presidente della Provincia del 7 aprile 2003).

1

## 3. Disposizioni relative all'origine

Le spezie ed erbe aromatiche recanti il "marchio di qualità con indicazione d'origine" devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, devono essere prodotte, lavorate e confezionate soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesse sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province o Stati.

Nel caso in cui il confezionamento, nonché i procedimenti esclusivamente attinenti allo stesso, si compiano fuori dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità, è necessario richiedere l'autorizzazione espressa della ripartizione provinciale competente, sentita la preposta commissione tecnica;

## 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<sup>2</sup>

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.

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.

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](http://www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen)).

<sup>1</sup> Modificato con decreto dell'Assessore n. 78 del 8. aprile 2009.

<sup>2</sup> Modificato con decreto dell'Assessore n. 78 del 8. aprile 2009.

## **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 delle spezie ed erbe aromatiche della qualità richiesta.

Viene verificato il rispetto dei requisiti igienici e ambientali per la produzione di prodotti di erboristeria ai sensi del regolamento che attua l'articolo 1, paragrafi 1 e 2bis, della legge provinciale 14 dicembre 1999, n. 10, e le relative disposizioni attuative per la vendita diretta di cui al decreto del Presidente della Provincia del 7 aprile 2003, n. 10. Per la rivendita o per le aziende di commercializzazione valgono le disposizioni della normativa in materia di prodotti alimentari (legge 30 aprile 1962, n. 283, D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, regolamento (CE) 852/2004 nonché le norme sanitarie vigenti a livello provinciale

D.L. 26 maggio 1997, n. 155, D.L. 21 maggio 2004, n. 164); inoltre, gli impianti e i locali devono rispecchiare lo stato dell'arte della tecnologia.

L'esaminatore produce un protocollo di verifica e lo inoltra alla Commissione tecnica. Il protocollo rappresenta il primo passo verso l'ottenimento del marchio di qualità.

Successivamente tre prodotti erboristici vengono esaminati per verificarne la conformità al disciplinare. La relazione sull'analisi è parte integrante dell'esame finalizzato all'ottenimento del marchio.

La richiesta di autorizzazione all'uso del marchio di qualità (allegato B) deve essere inoltrata alla Ripartizione provinciale competente.

L'esame per il rilascio dell'autorizzazione può essere ripetuto più volte.

### **3. Controllo sull'origine e la qualità**

Il controllo della qualità e dell'origine viene effettuato a campione nell'azienda stessa o sul mercato. L'utilizzatore del marchio di qualità è tenuto a dimostrare in qualsiasi momento, su semplice richiesta degli organi di controllo, la provenienza dei prodotti contrassegnati dal marchio di qualità.

### **4. Estrazione e valutazione delle analisi di laboratorio**

Per ogni analisi di laboratorio, l'organo di controllo preleva due equivalenti campioni di prodotto che vengono chiaramente identificati e sigillati. Un campione di prodotto viene affidato ad un laboratorio accreditato per l'analisi, il secondo campione di prodotto viene correttamente conservato dall'organo di controllo. Qualora il risultato del 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**

I protocolli degli esami effettuati devono essere conservati per almeno 5 anni. Il campione prelevato e sigillato nel corso della verifica annuale dell'origine e della qualità deve essere conservato per 1 anno dall'organo di controllo.

## **6. Riconoscimento dei controlli**

Viene fatto salvo il riconoscimento di accertamenti analoghi negli Stati membri della Comunità.

## **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**

### **Commissione tecnica**

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 Disposizioni - Panoramica

### Prodotti erboristici - Marchio di qualità Südtirol/Alto Adige

#### Panoramica delle disposizioni in materia di qualità e controllo

#### Prodotto: spezie ed erbe aromatiche – Marchio di qualità Südtirol/Alto Adige

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli	Numero di controlli ogni anno
<b>Provenienza</b> Nessuna prescrizione	Le spezie ed erbe aromatiche recanti il “marchio di qualità con indicazione d'origine” devono provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, devono essere prodotte, lavorate e confezionate soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesse sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province o Stati.	Controllo aziendale utilizzatori del marchio/ produttori	100% utilizzatori del marchio/ produttori
<b>Coltivazione</b> Nessuna prescrizione	A un'altitudine superiore a 500 m slm.	Controllo aziendale utilizzatori del marchio/ produttori Controllo documenti	100% utilizzatori del marchio/ produttori
<b>Raccolta</b> Nessuna prescrizione	La raccolta deve avvenire nel tempo balsamico.	Controllo aziendale utilizzatori del marchio/ produttori Controllo documenti	100% utilizzatori del marchio/ produttori
<b>Qualità delle erbe</b> Nessuna prescrizione	Le spezie ed erbe aromatiche devono essere prive di terra e malerba.	Controllo aziendale utilizzatori del marchio/ produttori Controllo documenti	100% utilizzatori del marchio/ produttori Campione del prodotto disponibile il giorno del controllo
	Non possono essere lavate, unica eccezione le radici.	Controllo aziendale utilizzatori del marchio/ produttori Controllo documenti	100% utilizzatori del marchio/ produttori

<p><b>Lavorazione</b> Nessuna prescrizione</p> <p>Nessuna prescrizione</p>	<p>Le spezie ed erbe aromatiche devono essere essiccate in appositi impianti di liofilizzazione, di deumidificazione o di riscaldamento ad aria calda oppure possono essere lavorate fresche. La temperatura di essiccazione non deve superare i +40°C. Fanno eccezione le radici e le sementi, che possono essere essiccate a temperature fino a un massimo di 60°C.</p> <p>L'umidità residua delle spezie ed erbe aromatiche non deve superare il 40%.</p> <p>Le spezie ed erbe aromatiche devono essere preparate con macchinari da taglio e triturazione o con molini triturator. Le parti estranee (malerba, parti inorganiche, parti in legno) non possono superare la quantità massima di 2 g/100 g nel prodotto erboristico. La quantità di stelo non deve superare la quantità massima di 3 g/100 g.</p> <p>Le erbe essiccate o confezionate devono essere congelate a una temperatura di -18°C per almeno 48 ore, per neutralizzare eventuali larve o uova di insetti.</p>	<p>Controllo aziendale utilizzatori del marchio/ produttori</p> <p>Analisi laboratorio</p> <p>Controllo aziendale utilizzatori del marchio/ produttori Controllo documenti</p> <p>Controllo aziendale utilizzatori del marchio/ produttori Controllo documenti</p>	<p>100% utilizzatori del marchio/ produttori</p> <p>100% utilizzatori del marchio/ produttori Campione del prodotto disponibile il giorno del controllo</p> <p>100% utilizzatori del marchio/ produttori Campione del prodotto disponibile il giorno del controllo</p> <p>100% utilizzatori del marchio/ produttori</p>
<p><b>Conservazione</b></p>	<p>Le spezie ed erbe aromatiche devono essere immagazzinate in ambienti secchi e bui, a una temperatura non superiore ai 20°C. I contenitori utilizzati devono essere idonei per l'impiego a contatto con i prodotti alimentari, ai sensi del D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777. Il magazzino deve essere indenne da parassiti e organismi nocivi (insetti, ragni e animali vertebrati). L'umidità dell'aria non deve superare il 60%.</p>	<p>Controllo aziendale utilizzatori del marchio/ produttori</p>	<p>100% utilizzatori del marchio/ produttori</p>

<p><b>Additivi e aromi:</b> D. Lgs. 25 gennaio 1992 n. 107 (Aromi) Decreto Ministeriale 27 febbraio 1996 n. 209 (Additivi alimentari)</p>	<p>Non è consentito l'uso di additivi (per esempio, acidificanti o umidificanti) e di aromi.</p>	<p>Controllo aziendale utilizzatori del marchio/ produttori Controllo documenti</p>	<p>100% utilizzatori del marchio/ produttori Campione del prodotto disponibile il giorno del controllo</p>
<p><b>No OGM:</b> Regolamenti (CE) 1139/98, 1829/2003 e 1830/2003 (Organismi geneticamente modificati)</p>	<p>Le erbe aromatiche e spezie non devono essere geneticamente modificate.</p>	<p>Controllo aziendale utilizzatori del marchio/ produttori Controllo documenti</p>	<p>100% utilizzatori del marchio/ produttori</p>