Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1037 del 15/05/2020

Oggi la Giunta su indicazione dell'assessore Giulia Zanotelli ha approvato il Disciplinare di produzione

Marchio Qualità Trentino anche per aceti e sidri di frutta

Aceti e sidri di frutta entrano a far parte del Marchio Qualità Trentino. Lo ha deciso oggi la Giunta provinciale, su proposta dell'assessore all'agricoltura, foreste, caccia e pesca Giulia Zanotelli, approvando il Disciplinare di produzione.
"Il marchio di qualità ci consente di assicurare la riconoscibilità dei prodotti agroalimentari territoriali ad elevato standard di eccellenza - commenta l'assessore Zanotelli -, oltre a rivestire un ruolo fondamentale per la promozione dell'agricoltura. L'estensione della Qualità Trentino a una nuova categoria, quella dei sidri e degli aceti di frutta, va proprio nella direzione di una maggiore tutela della nostra agricoltura e di un progressivo rafforzamento dei nostri prodotti e della loro riconoscibilità. Un passaggio ancora più importante in questo peculiare momento storico, nel quale siamo chiamati tutti a maggiore responsabilità anche in ciò che consumiamo. Con un gesto semplice, come quello della scelta di acquisto, possiamo e dobbiamo sostenere la nostra filiera agroalimentare, le nostre aziende trentine e, più in generale, la nostra economia".

Il legame territoriale delle produzioni a "marchio di qualità con indicazione di origine" è assicurato dai disciplinari, che stabiliscono la lavorazione dei prodotti nel territorio della provincia di Trento, ed è rafforzato dal vincolo di coltivazione della materia prima nello stesso territorio.
Il provvedimento adottato oggi si basa sul lavoro del Comitato tecnico Qualità Trentino a cui compete la predisposizione dei disciplinari da proporre all'approvazione dell'esecutivo. Nei disciplinari vengono individuati criteri di qualità oggettivi, selettivi e più rigorosi delle norme commerciali correnti.
I prodotti oggetto del disciplinare utilizzano principalmente frutta di pomacee, drupacee e frutti minori a bacca e si caratterizzano per essere ottenuti direttamente dalla lavorazione della materia prima fresca senza l'uso di concentrati o semilavorati e senza l'utilizzo di additivi, inoltre gli aceti di frutta si qualificano per l'utilizzo di soli mezzi meccanici per la chiarificazione, mentre i sidri di frutta non prevedono l'aggiunta di CO_2 per la spumantizzazione ed è prevista la possibilità di utilizzare lieviti autoctoni.

(at)