

Per le piante officinali del Trentino
è nato il marchio



TRENTINERBE®

PER VALORIZZARE LE PRODUZIONI TARENTINE
PER QUALIFICARE I PRODUTTORI
PER GARANTIRE IL CONSUMATORE



INDICE

Presentazione.	pag. 3
L.P. 28 marzo 2003, n. 4 – Art. 43 ter.	pag. 5
Decreto del Presidente della Provincia 24.09.2008, n. 41-148/Leg.	pag. 7
Disciplinare per la produzione e prima trasformazione, confezionamento e etichettatura di piante officinali.	pag. 23
Piano dei controlli.	pag. 39
Esecutivi e indicazioni per la corretta applicazione del marchio Trentinerbe.	pag. 51
Richiesta di iscrizione all’elenco provinciale degli operatori abilitati alla coltivazione, alla raccolta e alla prima trasformazione di piante per la produzione di prodotti alimentari erboristici e loro miscelazione.	pag. 55

PRESENTAZIONE

Il presente documento raccoglie la normativa provinciale recentemente adottata per il settore delle Piante Officinali, ritenendo di proporre un utile strumento per gli operatori che intendono sviluppare tali produzioni.

Con l'adozione di una serie di provvedimenti normativi la Provincia ha inteso creare adeguate condizioni per favorire la creazione di nuove opportunità per i produttori, qualificare le produzioni locali ed offrire maggiori garanzie per i consumatori.

Le norme riguardano la produzione, la prima trasformazione e la commercializzazione di piante officinali prodotte e trasformate in Trentino ed intendono salvaguardare e valorizzare le produzioni locali attraverso un sistema di controllo coordinato dalle strutture provinciali.

Il settore delle piante officinali è in continua crescita e riscontra sempre maggiori interessi presso i consumatori. L'utilizzo di tali prodotti si è particolarmente diffuso presso le varie strutture ricettive in ambiente rurale, nei mercati agricoli di prossimità ed attraverso reti commerciali dedicate.

Per trattare piante officinali è necessaria una adeguata preparazione ed il compendio normativo provinciale prevede l'opportuna qualificazione dei produttori attraverso la creazione di un elenco degli operatori e l'istituzione di specifici corsi formativi.

Le piante officinali alle quali la norma fa riferimento possono essere coltivate o spontanee. Caratteristica comune è l'assenza di principi attivi che possano avere effetti farmacologici per l'utilizzatore. Il regolamento definisce quindi la categoria di "prodotto alimentare erboristico" come "prodotto realizzato a base di piante officinali, singole o miscelate, non addizionato con prodotti di sintesi o semisintesi, destinato ad essere ingerito a scopo non nutritivo, utilizzato nel tradizionale impiego alimentare di uso corrente per il quale non sono dichiarate finalità salutistiche o terapeutiche". Il compendio costruisce un quadro normativo che consenta alle aziende agricole trentine la coltivazione, il confezionamento e la diretta commercializzazione delle piante inserite in un apposito elenco, scelte da un gruppo di esperti sia per il loro tradizionale utilizzo sia per l'assenza di elementi di rischio per l'utilizzatore. L'adozione di specifici disciplinari di produzione a tutela dell'ambiente e del consumatore. e di un marchio collettivo registrato completano il quadro normativo.

Per informazioni ulteriori rivolgersi a:

Ufficio per le produzioni biologiche
Via G.B.Trener, 3
38121 TRENTO
Tel. 0461 495911

Legge provinciale 28 marzo 2003, n. 4

Sostegno all'economia agricola, disciplina dell'agricoltura biologica e della contrassegnazione di prodotti geneticamente non modificati

OMISSIS

Art. 43 ter

Coltivazione, raccolta e commercio di piante officinali coltivate in Trentino

1. La Provincia riconosce e promuove, in quanto attività agricole realizzate in provincia di Trento, la produzione di piante officinali coltivate in Trentino, individuate da apposito elenco tramite regolamento di attuazione da adottarsi entro un anno dall'entrata in vigore della presente disposizione. Promuove inoltre l'aggiornamento tecnico degli operatori sui temi della coltivazione, raccolta, conservazione e commercializzazione di tali prodotti nonché l'adozione di specifici disciplinari di produzione a tutela dell'ambiente e del consumatore.

2. Il prodotto risultante dall'attività agricola di coltivazione in ambito provinciale delle singole specie di cui al comma 1 può essere commercializzato tal quale o in seguito ad operazioni di prima trasformazione connesse all'azienda agricola quali ad esempio taglio, essiccazione e distillazione.

3. Nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale vigente, la Provincia disciplina con proprio regolamento la coltivazione, la raccolta, la lavorazione, la preparazione, la trasformazione, il confezionamento e il commercio di piante officinali coltivate in Trentino. Il regolamento comprende le disposizioni necessarie a tutelare la sanità e l'igiene pubblica. Sono fatte salve le disposizioni previste dalla legislazione provinciale in vigore in materia di protezione della flora alpina.

4. Per qualificare l'attività di produzione e prima trasformazione delle piante officinali coltivate in Trentino, la Provincia promuove la partecipazione degli agricoltori a corsi di qualificazione professionale. Il corso di qualificazione professionale per coltivatori di piante officinali è organizzato dalla Provincia con le modalità stabilite dal regolamento.

Sono considerati validi, ai fini di questo comma, gli attestati di frequenza a corsi aventi analoghe caratteristiche organizzati dalla Provincia di Bolzano o da altre regioni.

5. In caso di violazioni del regolamento si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da 300 a 3.000 euro.

6. In caso di violazione reiterata il sindaco del comune competente vieta la prosecuzione dell'attività di produzione, trasformazione e vendita al pubblico per un periodo compreso fra sei mesi e un anno. Se successivamente viene accertata un'altra violazione della stessa specie o la reiterazione è specifica, il sindaco vieta la prosecuzione dell'attività per un periodo non inferiore a tre anni e non superiore a dieci anni.

7. Se dal fatto deriva pericolo per l'igiene e la sanità pubblica il sindaco vieta immediatamente la prosecuzione dell'attività.

8. Per le violazioni riguardanti l'igiene nella produzione e nel commercio dei prodotti alimentari nonché la loro etichettatura si applicano le sanzioni amministrative previste dalla normativa statale vigente in materia ⁽²³⁾.

Articolo aggiunto dall'art. 47 della l.p. 3 aprile 2007, n. 9.

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA
24 settembre 2008, n. 41-148/Leg.

Regolamento di attuazione dell'articolo 43 ter della legge provinciale 28 marzo 2003, n. 4 (*Sostegno all'economia agricola, disciplina dell'agricoltura biologica e della contrassegnazione di prodotti geneticamente non modificati*) riguardante la coltivazione, raccolta e commercio di piante officinali coltivate in Trentino.

Art. 1

Oggetto

1. In attuazione dell'articolo 43 ter⁽¹⁾ della legge 28 marzo 2003 n. 4 (*Sostegno dell'economia agricola, disciplina dell'agricoltura biologica e della contrassegnazione dei prodotti geneticamente non modificati*) il presente regolamento disciplina la coltivazione, la raccolta, la lavorazione, la preparazione, la trasformazione, il confezionamento e il commercio di piante officinali coltivate in Trentino.

2. Ai fini del presente regolamento sono ammesse alle operazioni di cui al comma 1 esclusivamente le piante, le loro parti ed i relativi derivati, individuate dalle tabelle A, B e C allegate al presente regolamento, purché coltivate o raccolte nel territorio della provincia per uso erboristico e per la produzione di prodotti alimentari erboristici.

3. Il regolamento disciplina inoltre le modalità per assicurare la qualificazione tecnica degli operatori del settore.

Art. 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si adottano le seguenti definizioni:

- a) "pianta officinale": un vegetale o parte di esso contenente principi attivi utilizzabili nel settore farmaceutico, erboristico, cosmetico, alimentare, liquoristico e, in generale, in tutte le indicazioni per la salute ed il benessere dell'uomo e degli animali;
- b) "prodotto alimentare erboristico": prodotto realizzato a base di piante officinali, singole o miscelate, non addizionato con prodotti di sintesi o semisintesi, destinato ad essere

ingerito a scopo non nutritivo, utilizzato nel tradizionale impiego alimentare di uso corrente per il quale non sono dichiarate finalità salutistiche o terapeutiche;

- c) “integratore alimentare a base di piante officinali”: prodotto a base di piante officinali per il quale sono dichiarate finalità salutistiche, ma privo delle finalità proprie dei medicinali;
- d) per “produzione primaria” si intende la coltivazione di prodotti vegetali quali ortaggi, frutta, cereali, piante officinali, il loro trasporto, magazzinaggio e manipolazione nell’azienda agricola senza sostanziale modifica della loro natura. Le operazioni di prima trasformazione come lavaggio, defogliazione, cernita ed essiccazione destinate a migliorarne la presentazione sono considerate operazioni correnti al livello della produzione primaria e non comportano la necessità di conformarsi ad altre prescrizioni di sicurezza alimentare oltre a quelle che già si applicano per la produzione primaria.

Art. 3

Ambito di applicazione

1. Nel rispetto della normativa comunitaria, statale e provinciale vigente in materia il presente regolamento si applica alla produzione, compresa la raccolta spontanea, alla trasformazione e alla commercializzazione delle piante, loro parti e relativi derivati, individuate dalle tabelle A, B e C, di seguito denominate piante officinali, purché coltivate o raccolte nel territorio della provincia per uso erboristico e per la produzione dei seguenti prodotti:

- a) piante officinali non trasformate o sottoposte a operazioni di prima trasformazione, ivi comprese l’essiccazione, il lavaggio, la defogliazione, la cernita, il taglio e la distillazione;
- b) prodotti alimentari erboristici.

2. Nella tabella A sono elencate le piante officinali che possono essere sottoposte alle operazioni di prima trasformazione e utilizzate dal produttore per la realizzazione di prodotti alimentari erboristici individuati dall’articolo 7.

3. Nella tabella B sono elencate le piante officinali che possono essere sottoposte da parte dell’agricoltore alle sole operazioni di prima trasformazione; le medesime piante non possono essere vendute al dettaglio direttamente al consumatore, tuttavia esse

possono essere vendute a soggetti abilitati secondo la normativa statale alla loro manipolazione quali farmacisti, case farmaceutiche, erboristi. Per ulteriori trasformazioni di tali piante in azienda e per la loro miscelazione è richiesto all'agricoltore il possesso di idoneo certificato di abilitazione previsto dalla normativa statale in materia o l'avvalimento debitamente documentato di personale in possesso di tale qualifica.

4. Nella tabella C sono elencate le specie spontanee o sub-spontanee per le quali è ammessa la raccolta allo stato selvatico ed il loro impiego per gli usi previsti dal presente regolamento. Alle specie contrassegnate con la sigla AS si applicano le prescrizioni stabilite per le specie elencate nella tabella A, mentre a quelle indicate con la sigla BS si applicano le prescrizioni valide per le specie elencate nella tabella B. La raccolta di erbe officinali spontanee in ambito provinciale è disciplinata dalla legge provinciale 23 maggio 2007 n. 11 (*Governo del territorio forestale e montano, dei corsi d'acqua e delle aree protette*).

5. Gli aggiornamenti delle tabelle A, B e C allegare al presente regolamento sono disposti su proposta della struttura provinciale competente in materia di vigilanza e promozione delle attività agricole, di seguito denominata struttura provinciale competente.

6. Sono esclusi dall'ambito di applicazione del presente regolamento gli integratori alimentari, come definiti dal decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169 (*Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari*).

Art. 4

Elenco provinciale degli operatori

1. Al fine di qualificare le attività indicate dall'articolo 1 è istituito presso la struttura provinciale competente l'elenco provinciale degli operatori abilitati alla coltivazione, alla raccolta e alla prima trasformazione di piante officinali per la produzione di prodotti alimentari erboristici e loro miscelazione, limitatamente a quanto previsto dall'articolo 7.

2. Per l'iscrizione all'elenco gli operatori devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- a) aver compiuto diciotto anni,
- b) essere residenti in provincia di Trento,
- c) disporre di strutture aziendali situate nel territorio provinciale,

d) disporre di attestato di frequenza e di superamento di un apposito corso di formazione organizzato dalla Provincia secondo le modalità definite dall'articolo 5; il possesso di tale attestato può essere certificato dal richiedente tramite una dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445 (*Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa*).

3. Ai fini dell'iscrizione all'elenco è riconosciuto anche l'attestato di frequenza e superamento di un corso di formazione organizzato dalla Provincia autonoma di Bolzano o da altre regioni purché avente i contenuti minimi previsti per il corso organizzato dalla Provincia; al riconoscimento dell'attestato provvede la struttura provinciale competente.

e) 4. Sono dispensati dal partecipare al corso e sostenere l'esame per l'iscrizione all'elenco gli operatori in possesso di un titolo di diploma di laurea conseguito nei seguenti corsi di laurea: scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali (classe 20), scienze e tecnologie chimiche (classe 21), scienze e tecnologie farmaceutiche (classe 24), scienze biologiche (classe 12) e scienze naturali (classe 27), nonché di un diploma di specializzazione in scienza e tecnica delle piante officinali, in tecniche erboristiche o di altri titoli abilitanti all'esercizio della professione di erborista. Il possesso dei titoli richiesti può essere certificato dal richiedente tramite una dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445 (*Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa*).

5. La richiesta d'iscrizione all'elenco è presentata alla struttura provinciale competente utilizzando anche l'apposita modulistica predisposta dalla struttura medesima. La domanda in ogni caso deve contenere i seguenti elementi:

- a) nome e cognome, data e luogo di nascita, residenza, codice fiscale del richiedente;
- b) ubicazione delle strutture aziendali con l'individuazione dei locali e delle attrezzature di lavorazione;
- c) elenco delle particelle fondiarie utilizzate per la coltivazione di piante officinali con indicata per ogni particella la superficie catastale e la superficie effettivamente utilizzata;
- d) sottoscrizione dell'impegno ad osservare il disciplinare per la produzione di piante officinali ed a sottostare ai controlli secondo quanto previsto dall'articolo 6 ed a fornire le informazioni e la documentazione richiesta dalla struttura provinciale competente o da personale allo scopo incaricato dalla struttura medesima;

e) eventuale indicazione del tecnico responsabile per la lavorazione delle specie elencate nella tabella B e nella tabella C contrassegnate con la sigla BS.

6. L'iscrizione all'elenco autorizza l'operatore ad utilizzare la denominazione "TRENTINERBE" sui documenti aziendali e sulle produzioni prodotte ai sensi del presente regolamento.

7. La forma grafica e l'eventuale logo esemplificativo delle denominazione TRENTINERBE sono definiti dalla Giunta Provinciale su proposta del dirigente della struttura provinciale competente.

Art. 5

Corso di qualificazione professionale

1. Il corso di qualificazione professionale ai fini dell'iscrizione all'elenco degli operatori previsto dall'articolo 4 ha la durata minima di settanta ore ed è tenuto da esperti nella coltivazione, nella raccolta e nella trasformazione di piante officinali.

2. Il programma del corso verte sulle le seguenti materie: a) elementi di botanica; b) tecniche di moltiplicazione e coltivazione; c) i principi attivi presenti nelle piante officinali; d) principali avversità e tecniche di difesa delle piante in campo ed in post raccolta; e) tecniche di trasformazione e conservazione; f) aspetti normativi ed igienico-sanitari, g) elementi riguardanti la commercializzazione dei prodotti. Il corso prevede, oltre alle lezioni teoriche, prove pratiche in campo e visite presso realtà produttive situate anche fuori Provincia.

3. Il corso è realizzato nell'ambito della misura 111 del Piano di Sviluppo Rurale adottato dalla Provincia per il periodo 2007-2013, o da successivi analoghi provvedimenti programmatici.

4. Il programma del corso è attivato con provvedimento dal dirigente della struttura provinciale competente. Con medesimo provvedimento il dirigente stabilisce le modalità per lo svolgimento delle prove d'esame nonché definisce il punteggio ai fini del superamento delle prove d'esame.

5. Al termine del corso i partecipanti che hanno frequentato almeno l'80 % delle ore previste sono ammessi a sostenere l'esame di idoneità dinanzi ad un'apposita

commissione formata da tre esperti nominati dal dirigente della struttura provinciale competente in materia e da un funzionario della struttura medesima con compiti di segretario della commissione. L'esame consiste in una prova scritta e in un colloquio sugli argomenti trattati nel corso. In caso di superamento dell'esame ai partecipanti il dirigente rilascia un apposito attestato ai fini dell'iscrizione all'elenco degli operatori di cui all'articolo 4.

Art. 6

Disciplinari per la produzione, per la raccolta spontanea e per la trasformazione dei prodotti e relativi controlli

1. L'operatore iscritto all'elenco di cui all'articolo 4 è tenuto a rispettare il disciplinare di produzione, raccolta e trasformazione approvato dalla giunta provinciale su proposta della struttura competente. Il provvedimento di approvazione è pubblicato sul bollettino ufficiale della Regione.

2. Le modifiche e le integrazioni da apportare al disciplinare di produzione sono disposte dalla Giunta provinciale su proposta della struttura provinciale competente e sono pubblicate sul bollettino ufficiale della Regione.

3. La struttura provinciale competente svolge attività di controllo e di vigilanza sugli operatori, impartisce prescrizioni operative ed irroga le sanzioni amministrative pecuniarie previste dall'articolo 43 ter, comma 5, della legge provinciale del 28 marzo 2003 n. 4.

4. Il piano dei controlli individua le norme del disciplinare la cui violazione comporta l'irrogazione della sanzione pecuniaria amministrativa nonché le altre norme la cui violazione comporta l'invito da parte della struttura competente ad adottare quelle misure idonee ad assicurare un corretto svolgimento dell'attività.

5. Il dirigente della struttura provinciale competente, sulla base delle irregolarità segnalate può disporre la sospensione dell'iscrizione dell'operatore dall'elenco e dall'utilizzo del marchio per un periodo non superiore a sei mesi; in casi di reiterazione il dirigente dispone la cancellazione dell'iscrizione dell'operatore dall'elenco stesso. I provvedimenti sanzionatori adottati dal dirigente della struttura provinciale competente sono trasmessi al sindaco del Comune ove l'operatore ha la propria sede legale ed ai sindaci dei Comuni dove sono presenti unità produttive dell'operatore o dove viene effettuata la raccolta spontanea, al fine dell'adozione delle misure di competenza dell'

autorità sindacale previste dal comma 6 dell'articolo 43 ter⁽¹⁾ della legge 28 marzo 2003 n. 4 (*Sostegno dell'economia agricola, disciplina dell'agricoltura biologica e della contrassegnazione dei prodotti geneticamente non modificati*).

6. All'accertamento delle violazioni ed all'irrogazione della sanzione relative si applicano le disposizioni di cui alla legge 24 novembre 1981 n. 689 (*Modifiche al sistema penale*).

Art. 7

Miscelazioni

1. Le piante officinali elencate dalla tabella A e dalla tabella C contrassegnate con la sigla "AS" possono essere commercializzate dal produttore singolarmente od in miscela fra di loro per la realizzazione dei prodotti alimentari erboristici individuati dalla allegata tabella D.

2. L'operatore iscritto nell'elenco provinciale di cui all'articolo 4 del presente regolamento può realizzare presso le proprie strutture, purché riconosciute idonee dalle competenti autorità sanitarie, i prodotti alimentari erboristici con i componenti e le relative proporzioni individuati dalla allegata tabella D. A tali preparati e per tutte le fasi del processo produttivo e di vendita si applicano le norme statali e comunitarie riguardanti gli alimenti.

3. Per realizzare miscele che differiscono nei componenti e nelle proporzioni da quelle individuate dalla tabella allegata D, l'operatore iscritto all'elenco provinciale di cui all'articolo 4 deve essere in possesso di idoneo certificato di abilitazione previsto dalla normativa statale in materia o documentare l'avvalimento in azienda di personale in possesso di tale qualifica. Il possesso dei titoli richiesti può essere certificato dal richiedente tramite una dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445 (*Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa*).

Art. 8

Etichettatura e commercializzazione dei prodotti alimentari erboristici

1. La commercializzazione delle produzioni disciplinate dal presente regolamento può essere effettuata con la denominazione “TRENTINERBE” unicamente per le produzioni ottenute in Trentino dagli operatori iscritti all’elenco provinciale di cui all’articolo 4.

2. I prodotti alimentari erboristici derivati dalle specie elencate dalla tabella A e dalla tabella C con la sigla AS possono essere venduti confezionati oppure allo stato sfuso, ove non miscelati, salvo quanto previsto dall’articolo 7 del presente regolamento. Le specie e i prodotti da essi derivati elencati dalla tabella B e dalla tabella C con la sigla BS non possono essere venduti al dettaglio direttamente al consumatore, ma possono essere venduti solo a operatori abilitati alla loro manipolazione quali farmacisti, case farmaceutiche, erboristi.

3. La confezione deve riportare in etichetta, oltre a quanto previsto dalla normativa statale, le seguenti indicazioni:

- a) nome, ragione sociale ed indirizzo del produttore o del responsabile della commercializzazione;
- b) nome comune e botanico delle specie contenute elencate in ordine quantitativo decrescente con indicazione delle parti di pianta utilizzate;
- c) natura spontanea o coltivata delle piante utilizzate;
- d) anno di confezionamento;
- e) numero di lotto;
- f) indicazioni per la corretta conservazione ed utilizzo, data di scadenza.

Art. 9

Rintracciabilità e tracciabilità delle produzioni

1. L’operatore iscritto all’elenco provinciale deve istituire un sistema interno di controllo sulla rintracciabilità e tracciabilità delle produzioni ottenute nella propria azienda o acquistate presso altri produttori iscritti al predetto elenco di cui all’articolo 4, al fine di consentire le attività di controllo sulla provenienza dei prodotti impiegati e sulle tecniche di produzione e lavorazione utilizzate.

TABELLA A

Elenco delle piante officinali coltivabili in provincia di Trento che possono essere sottoposte alle operazioni di prima trasformazione e utilizzate dal produttore per la realizzazione di prodotti alimentari erboristici (articolo 3, comma 1).

N°	Nome scientifico	Nome volgare	Parte impiegata
1	<i>Achillea millefolium</i> L.	Millefoglio	Fiori - Parte aerea
2	<i>Agrimonia eupatoria</i> L.	Agrimonia	Foglie-Parte aerea -Sommità
3	<i>Alchemilla vulgaris</i> L.	Alchemilla	Foglie – Parte aerea
4	<i>Althaea officinalis</i> L.	Altea	Fiori-Foglie-Radici
5	<i>Anethum graveolens</i> L.	Aneto	Frutti – Foglie
6	<i>Angelica archangelica</i> L.	Angelica	Frutti - Foglie - Parte aerea – Radici
7	<i>Artemisia dracuncululus</i> L.	Dragoncello	Parte aerea
8	<i>Calendula officinalis</i> L.	Calendula	Fiori
9	<i>Carum carvi</i> L.	Carvi, Cumino dei prati	Frutti
10	<i>Centaurea cyanus</i> L.	Fiordaliso	Fiori
11	<i>Centaureum erythraea</i> Rafn	Centauro maggiore	Parte aerea
12	<i>Chamaemelum nobile</i> (L.) All. (sin. <i>Anthemis nobilis</i> L.)	Camomilla romana	Fiori
13	<i>Cichorium intybus</i> L.	Cicoria	Parte aerea
14	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Coriandolo	Frutti - Foglie
15	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Melo cotogno	Frutti
16	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Finocchio	Frutti
17	<i>Fragaria vesca</i> L. (*)	Fragolina	Foglie - Frutti
18	<i>Hieracium pilosella</i> L.	Pilosella	Parte aerea fiorita
19	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Issopo	Parte aerea
20	<i>Laurus nobilis</i> L.	Alloro	Foglie
21	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.	Lavanda	Fiori - Olio - Sommità

22	<i>Lavandula x intermedia</i> Emeric ex Loisel.	Lavandino	Fiori - Olio - Sommità
23	<i>Lippia triphylla</i> (L'Hér.) Kuntze	Erba Luigia	Foglie
24	<i>Malus domestica</i> Borkh. (*)	Melo	Frutti - Fiori
25	<i>Malva</i> sp. pl.	Malva	Fiori - Foglie
26	<i>Marrubium vulgare</i> L.	Marrubio	Foglie-Sommità
27	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Camomilla	Fiori
28	<i>Melissa officinalis</i> L.	Melissa	Foglie
29	<i>Mentha x piperita</i> L.	Menta piperita	Foglie
30	<i>Monarda didyma</i> L.	Monarda	Fiori
31	<i>Nepeta cataria</i> L. ssp. <i>citriodora</i>	Erba gatta	Fiori-Parte aerea
32	<i>Oenothera biennis</i> L.	Enotera	Fiori
33	<i>Origanum majorana</i> L.	Maggiorana	Fiori - Foglie - Olio
34	<i>Origanum vulgare</i> L.	Origano	Foglie - Fiori - Parte aerea
35	<i>Pimpinella anisum</i> L.	Anice	Frutti
36	<i>Pinus mugo</i> Turra	Mugo	Gemme
37	<i>Plantago lanceolata</i> L.	Piantaggine lanceolata	Parte aerea
38	<i>Prunus armeniaca</i> L. (*)	Albicocco	Frutti
39	<i>Prunus avium</i> L. (*)	Ciliegio	Frutti
40	<i>Prunus domestica</i> L. (*)	Susino	Frutti
41	<i>Ribes nigrum</i> L.	Ribes nero	Foglie - Frutti - gemme
42	<i>Rosa canina</i> L.	Rosa canina	Frutti
43	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Rosmarino	Foglie-Olio
44	<i>Rubus fruticosus</i> L. s.l. (*)	Rovo	Foglie - Frutti
45	<i>Rubus idaeus</i> L. (*)	Lampone	Foglie
46	<i>Salvia officinalis</i> L.	Salvia	Foglie-Olio
47	<i>Sambucus nigra</i> L.	Sambuco	Fiori
48	<i>Satureja hortensis</i> L.	Santoreggia	Foglie - Fiori
49	<i>Satureja montana</i> L.	Santoreggia perenne	Foglie - Fiori

50	<i>Solidago virgaurea</i> L.	Verga d'oro	Fiori
51	<i>Taraxacum officinale</i> aggr.	Tarassaco	Parte aerea e radici
52	<i>Thymus vulgaris</i> L.	Timo	Foglie - Fiori
53	<i>Tilia</i> sp.pl.	Tiglio	Fiori
54	<i>Urtica dioica</i> L.	Ortica	Foglie - Parte aerea - Radici
55	<i>Vaccinium myrtillus</i> L. (*)	Mirtillo nero	Foglie - Frutti
56	<i>Verbascum phlomoides</i> L.	Tasso barbasso	Fiori - Foglie
57	<i>Verbascum thapsus</i> L.	Tasso barbasso maggiore	Fiori - Foglie

Le specie contrassegnate con asterisco (*) possono essere utilizzate esclusivamente se provenienti da agricoltura biologica (reg. CEE 2092/91 e reg. CE 834/2007 del 28 giugno 2007) o da raccolta di piante spontanee.

TABELLA B

Elenco delle piante officinali coltivabili in provincia di Trento che possono essere sottoposte alle operazioni di prima trasformazione. Per ulteriori trasformazioni e miscele viene richiesto all'operatore il possesso di idoneo certificato di abilitazione previsto dalla normativa nazionale in materia o la documentata consulenza in azienda di personale in possesso di tale qualifica (articolo 3, comma 1).

N°	Nome scientifico	Nome volgare	Parte impiegata
1	<i>Arctium lappa</i> L.	Bardana	Radici
2	<i>Arnica montana</i> L.	Arnica	Fiori - Radici
3	<i>Artemisia genipi</i> Weber	Genepì	Parte aerea
4	<i>Artemisia umbelliformis</i> Lam.	Genepì nero	Parte aerea
5	<i>Cnicus benedictus</i> L.	Cardo benedetto	Parte aerea
6	<i>Crataegus</i> sp. pl.	Biancospino	Fiori - Foglie
7	<i>Echinacea angustifolia</i> DC.	Echinacea angustifolia	Radici
8	<i>Echinacea pallida</i> Nutt.	Echinacea pallida	Radici
9	<i>Echinacea purpurea</i> Moench.	Echinacea purpurea	Parte aerea - Radici
10	<i>Epilobium parviflorum</i> Schreb.	Epilobio a fiori piccoli	Foglie-Parte aerea -Sommità
11	<i>Euphrasia officinalis</i> L.	Eufrosia	Parte aerea
12	<i>Filipendula ulmaria</i> (L.) Maxim.	Olmaria	Parte aerea - Radici
13	<i>Gentiana lutea</i> L.	Genziana maggiore	Radici
14	<i>Hypericum perforatum</i> L.	Iperico	Fiori-Parte aerea-Sommità
15	<i>Primula veris</i> L.	Primula officinale	Fiori-Radici
16	<i>Rhodiola rosea</i> L.	Rodiola	Radici
17	<i>Salvia sclarea</i> L.	Sclarea	Fiori-Foglie-Olio
18	<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn.	Cardo mariano	Frutti
19	<i>Valeriana officinalis</i> L.	Valeriana	Radici
20	<i>Equisetum arvense</i> L.	Equiseto	Fusti e foglie

TABELLA C

Elenco delle piante officinali spontanee e subspontanee per le quali è ammessa la raccolta allo stato selvatico in provincia di Trento ed il loro utilizzo per le finalità previste dal presente regolamento. In particolare alle specie contrassegnate con la sigla AS si applicano le prescrizioni valide per la tabella A, mentre a quelle indicate con la sigla BS si applicano le prescrizioni valide per la tabella B (articolo 3, comma 1).

N°	Tipologia	Nome scientifico	Nome volgare	Parte impiegata
1	AS	<i>Achillea millefolium</i> L.	Millefoglio	Fiori - Parte aerea
2	AS	<i>Alchemilla vulgaris</i> L.	Alchemilla	Foglie – parte aerea
3	AS	<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Erba cipollina	Foglie
4	AS	<i>Arctium lappa</i> L.	Bardana	Radici - Foglie
5	AS	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn., B. Mey. & Scherb.	Cren	Radici
6	BS	<i>Arnica montana</i> L.	Arnica	Fiori - Radici
7	AS	<i>Carum carvi</i> L.	Carvi, Cumino dei prati	Frutti
8	AS	<i>Chenopodium bonus-henricus</i> L.	Buon-enrico	Foglie
9	AS	<i>Cicerbita alpina</i> (L.) Wallr.	Radicchio dell'orso	Germogli
10	AS	<i>Cichorium intybus</i> L.	Cicoria	Parte aerea
11	AS	<i>Cornus mas</i> L.	Corniolo	Frutti
12	BS	<i>Crataegus</i> sp. pl.	Biancospino	Fiori - Foglie
13	AS	<i>Fragaria vesca</i> L.	Fragolina	Foglie - Frutti
14	BS	<i>Gentiana lutea</i> L.	Genziana maggiore	Radici
15	AS	<i>Hieracium pilosella</i> L.	Pilosella	Parte aerea fiorita
16	AS	<i>Humulus lupulus</i> L.	Luppolo	Germogli
17	BS	<i>Hypericum perforatum</i> L.	Iperico	Fiori-Parte aerea- Sommità
18	AS	<i>Malva</i> sp. pl.	Malva	Fiori - Foglie
19	AS	<i>Nasturtium officinale</i> R. Br.	Crescione	Foglie
20	AS	<i>Pinus mugo</i> Turra	Mugo	Gemme

21	AS	<i>Plantago lanceolata</i> L.	Piantaggine lanceolata	Parte aerea
22	AS	<i>Rosa canina</i> L.	Rosa canina	Frutti
23	AS	<i>Rubus fruticosus</i> L. s.l.	Rovo	Foglie - Frutti
24	AS	<i>Rubus idaeus</i> L.	Lampone	Foglie
25	AS	<i>Sambucus nigra</i> L.	Sambuco	Fiori - Frutti
26	AS	<i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garke	Silene	Germogli
27	AS	<i>Solidago virgaurea</i> L.	Verga d'oro	Fiori
28	AS	<i>Taraxacum officinale</i> aggr.	Tarassaco	Parte aerea e radici
29	AS	<i>Tilia</i> sp.pl.	Tiglio	Fiori
30	AS	<i>Urtica dioica</i> L.	Ortica	Foglie
31	AS	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	Mirtillo nero	Foglie - Frutti

TABELLA D

Infusi alimentari (articolo 7)	
Tipo a) - Infuso al Caminetto	Tipo h) - Infuso del Buongiorno
30% foglie di fragolina 30% foglie di lampone 20% melissa 10% semi di finocchio 5% fiori di camomilla 3% fiori di monarda 2% fiordaliso	40 % menta 30 % ortica 15 % salvia 5 % fiori di malva 5 % calendula 5 % fiordaliso
Tipo b) - Infuso del Malgaro	Tipo i) – Infuso della Sera
30% foglie di lampone 20% menta piperita 15% melissa 10% fiori di camomilla 10% semi di finocchio 5% timo 5% frutti di carvi 3% fiori calendula 2% fiordaliso	50% melissa 15% camomilla 10% fiori e foglie di monarda 10% fiori di lavanda 5% tiglio 5% calendula 5% fiori di malva
Tipo c) - Infuso Primavera	Tipo l) – Infuso dell'Amicizia
30% rosa canina frutti 25% foglie di lampone 20% foglie di fragola 10% melissa 8% fiori di tiglio 5% fiori di malva 2% fiori di sambuco	40% melissa 25% foglie di lampone 15% fiori di sambuco 15% fiori di tiglio 5% fiordaliso
Tipo d) - Infuso dell'Alpinista	Tipo m) – Infuso del Dopopasto
30% menta piperita 30% foglie di lampone 25% melissa	30% Melissa 25% Menta 15% Malva foglie

<p>5 % foglie di fragola 3% monarda 2% fiordaliso 5% fiori di calendula</p>	<p>15% Finocchio – semi 5% Malva fiori 5% Fiordaliso 5% Achillea</p>
Tipo e) - Infuso Fiori del Maso	Tipo n) – Infuso Cimbri
<p>30 % melissa 20% alchemilla 10% foglie di ribes nero 10% fiori di tiglio 10% melo frutti 5% fiori di enotera 5% fiori verga d'ora 5% fiori di monarda 5% camomilla</p>	<p>50% melissa 15% camomilla 15% salvia 10% malva foglie 5% malva fiori 5% fiordaliso</p>
Tipo f) - Infuso Arcobaleno	Tipo o) – Infuso Colori d'inverno
<p>20 % melo frutti 20% fragolina “ 20% lampone “ 10% albicocco “ 10% mirtillo nero “ 10% susino “ 10% melo cotogno “</p>	<p>20% Issopo 15% Achillea 15% Marrubio 15% Piantaggine 15% Sambuco 10% Timo 5% Calendula 5% Malva fiori/ foglie</p>
Tipo g) - Infuso del Meriggio	Tipo p) – Infuso Dolce Serenata
<p>25%Melissa 25% Menta 15% Achillea 10% Marrubio 10% Salvia 5% Camomilla 5% Fiordaliso 5% Timo</p>	<p>50% Melissa 15% Malva fiori/foglie 10% Lavanda 10% Luppolo 10% Monarda fiori/foglie 5% Camomilla</p>

**DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE E PRIMA TRASFORMAZIONE,
CONFEZIONAMENTO E ETICHETTATURA DI PIANTE OFFICINALI**

art 43 ter L.P. 4/2003

art. 6 D.P.P. N. 41 – 148/Leg. di data 24 settembre 2008

Approvato con Deliberazione della G.P. n. 3388 del 30 dicembre 2008

Premessa

Il disciplinare di produzione, previsto dal comma 1 dell'art. 43 ter della legge provinciale 28 marzo 2003, n. 4 (Sostegno all'economia agricola, disciplina dell'agricoltura biologica e della contrassegnazione di prodotti geneticamente non modificati) e dal regolamento di attuazione emanato con Decreto del Presidente n. 41 – 148/Leg. di data 24 settembre 2008 di seguito denominato "regolamento", è suddiviso in tre sezioni.

1. La prima sezione disciplina le tecniche agronomiche. I riferimenti normativi ai quali si rimanda per gli aspetti tecnici non trattati dal presente disciplinare, vengono individuati nel D.M. 19 aprile 1999 "Approvazione del codice di buona pratica agricola" e nel Piano di Sviluppo Rurale della Provincia Autonoma di Trento per il periodo 2007-2013, allegato 1 "Normale buona pratica agricola nella Provincia di Trento". Per la produzione secondo il regime di agricoltura biologica valgono le norme comunitarie, nazionali e provinciali in materia e per quanto riguarda la Produzione Integrata valgono le disposizioni previste dall'art 88 bis della L.P. 4 del 28 marzo 2003. Le tecniche agronomiche individuate nel presente disciplinare si riferiscono alla produzione di tutte le piante e loro parti, destinate alla vendita diretta al consumatore, all'utilizzazione da parte dell'industria alimentare, farmaceutica, cosmetica, delle essenze e degli aromi.
2. La seconda sezione riguarda il processo di essiccazione, stoccaggio, confezionamento e conservazione del prodotto, da effettuarsi nel rispetto delle norme previste dal Reg. CE 852/04.
3. La terza sezione riguarda i requisiti dei locali e del personale addetto alla lavorazione al fine di ottenere un prodotto di qualità e conforme alla normativa in materia di sicurezza alimentare.

Ambito di applicazione del presente disciplinare

Il presente disciplinare si applica alle coltivazioni di Piante Officinali (P.O.) realizzate nel territorio della Provincia Autonoma di Trento da soggetti iscritti all'Elenco di cui all'art. 4 del regolamento e costituisce riferimento operativo e normativo per tali soggetti. Il produttore è responsabile del controllo delle varie fasi produttive e del rispetto delle prescrizioni previste dal presente disciplinare. L'impegno viene sottoscritto dall'operatore all'atto di presentazione della domanda di iscrizione all'elenco provinciale come previsto dal punto d) del comma 5 dell'art. 4 del regolamento.

Adempimenti dell'operatore

L'operatore che aderisce al presente disciplinare di produzione deve garantire il libero accesso alle strutture aziendali ed alle coltivazioni al personale incaricato al controllo, fornendo tutte le informazioni richieste. Per le finalità previste dall'art. 9 del regolamento l'operatore è tenuto a mantenere aggiornato un Registro aziendale cartaceo o informatico conforme al modello predisposto dal Servizio competente che è suddiviso in due parti: una parte riguardante le lavorazioni ed operazioni effettuate in campagna e una parte riguardante le operazioni di trasformazione. L'operatore deve annotare regolarmente nel registro le singole operazioni effettuate e gli altri elementi informativi richiesti.

Sezione 1 – TECNICA AGRONOMICA

- a) Le superfici interessate dovranno essere condotte o secondo il metodo dell'agricoltura biologica Reg. (CE) 834/07 e successive modificazioni ed integrazioni, o secondo i principi della produzione integrata, così come definita dall'art 88 bis della Legge Provinciale 4 del 28 marzo 2003, nel rispetto delle specifiche tecniche, dei protocolli e dei disciplinari di produzione adottati in conformità di dette norme. Non è ammessa la coesistenza presso la stessa azienda di piante officinali coltivate secondo i due diversi metodi di coltivazione sopra citati.
- b) Le specie contrassegnate con asterisco (*) nella Tabella A) allegata al Regolamento di attuazione delle disposizioni della Legge Provinciale 28 marzo 2003, n. 4, art 43 ter "Coltivazione, raccolta e commercio di piante officinali coltivate in Trentino", devono essere prodotte esclusivamente secondo il metodo biologico, Reg. (CE) 834/07, o provenire da raccolta di piante spontanee.

- c) L'applicazione dei principi di una buona pratica agricola ha lo scopo di ridurre i danni all'ambiente adottando quelle tecniche che consentono il mantenimento di un adeguato livello di fertilità del suolo, il controllo delle infestanti tramite un'appropriata rotazione delle colture, favorire l'insediamento della entomofauna utile e ove possibile migliorare il livello di biodiversità delle aziende. Tale impegno si concretizza nelle seguenti azioni:
- favorire la presenza e l'insediamento in azienda di specie di piante ed animali (entomofauna utile) indicatrici di una corretta gestione delle superfici coltivate;
 - mantenere i corsi d'acqua e le zone umide nello stato naturale;
 - mantenere siepi, boschetti e zone di margine.

1.1 Successioni colturali

- 1.1.1 La rotazione delle colture è importante per il mantenimento della fertilità del terreno nel tempo evitando la cosiddetta "stanchezza del terreno" e garantendo quantità e qualità delle produzioni. Inoltre la rotazione consente di ovviare a molte problematiche di coltivazione quali, ad esempio, il contenimento dei parassiti ed il controllo delle erbe infestanti.
- 1.1.2 L'operatore è obbligato ad elaborare un piano di rotazione colturale per ogni porzione coltivata, a conservare presso il centro aziendale il documento, comprensivo di mappa delle coltivazioni e ad aggiornare il documento con tempestività.
- 1.1.3 Nella definizione del piano di rotazione possono essere scelte specie orticole, cerealicole o foraggere e nell'ambito delle piante officinali si consiglia di utilizzare quelle appartenenti a famiglie diverse, oppure all'interno della stessa famiglia a specie che forniscono un diverso prodotto finale (radici, foglie, fiori, semi, cortecce, gemme). E' sconsigliata la monosuccessione per le specie poliennali.

1.2 Sementi ed altro materiale di propagazione

- 1.2.1. I materiali di propagazione devono essere identificati botanicamente, previa indicazione della specie e dell'origine (convenzionale, biologica o da raccolta spontanea) indicando data e sito di prelievo. Nel caso in cui i semi vengano acquistati da ditte che commercializzano varietà diverse della stessa specie deve essere anche indicata la varietà e, ove noto, il chemiotipo. Il fornitore di materiale di propagazione utilizzato, anche ottenuto per via vegetativa, deve garantirne la

rintracciabilità. Per le aziende che producono secondo il metodo dell'agricoltura biologica il materiale di propagazione utilizzato, qualora non sia autoprodotta in azienda e sottoposto a regime di controllo, deve rispettare le norme vigenti per il settore dell'agricoltura biologica.

1.2.2. Il materiale di partenza deve essere esente da insetti e malattie, in modo da favorire l'ottimale crescita della pianta. Se disponibili, sono da preferire specie e cultivar autoctone, resistenti o tolleranti.

1.2.3. Non sono ammessi alla coltivazione materiale di propagazione vegetativo o sementi provenienti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM). La presenza di piante o parti di pianta non corrispondenti alla specie o varietà che si intende coltivare deve essere controllata nel corso dell'intero processo di produzione (coltivazione, raccolta, essiccazione, confezionamento). Eventuali presenze di materiale vegetale estraneo alla coltivazione devono essere immediatamente eliminate.

1.2.4 La coltivazione in ambiente protetto o fuori suolo è consentita solo per la fase di moltiplicazione e sviluppo delle piantine derivanti da seme o da parti vegetative.

1.3 Lavorazione del terreno

La preparazione del terreno per le semine o per il trapianto deve essere effettuata in modo accurato, cercando di lavorare il terreno in giusta tempera, non troppo umido o troppo asciutto, evitando il più possibile sia il compattamento dello stesso sia lo sminuzzamento troppo accentuato che può provocare, in alcuni tipi di terreni, la crosta superficiale. La profondità di lavorazione non deve superare il consueto franco di lavorazione, evitando così di portare in superficie terreni con scarsa fertilità e privi di sufficiente attività microbica. La preparazione dei terreni di difficile lavorazione, deve essere fatta in autunno, permettendo così all'alternarsi delle fasi di gelo e disgelo di operare la prima azione disgregatrice delle zolle.

1.4 Distanze d'impianto

Le distanze d'impianto devono essere consone alla specie, alla varietà e alle caratteristiche del terreno e al tipo di coltivazione.

Gli investimenti troppo fitti non sono idonei ad ottenere un prodotto di qualità in quanto in tali coltivazioni, insorgono maggiori problemi sanitari per mancanza di arieggiamento, luce ed eccessiva competizione.

1.5 Suolo e Fertilizzazione.

- 1.5.1 Obiettivo della fertilizzazione è quello di fornire alle piante una nutrizione equilibrata ed adatta ad ottenere una crescita ottimale ed una produzione di qualità. L'operatore deve commisurare gli apporti ed individuare le epoche di distribuzione in relazione alla dotazione del suolo interessato e ai reali fabbisogni delle colture. L'operatore deve evitare di incorrere in eccessive concimazioni o sotto dosaggi che, nel lungo periodo, potrebbero pregiudicare la fertilità dei terreni. I produttori a seconda del tipo di coltivazione effettuata, biologica o integrata, devono attenersi a quanto stabilito dalle rispettive norme produttive.
- 1.5.2 Per quanto riguarda la concimazione minerale nella Tabella 1 sono riportate le asportazioni di N, P₂O₅, K₂O e MgO relative a gruppi di P.O. in funzione della resa. Per la concimazione fosfatica, potassica e magnesiana ci si basa principalmente sulle asportazioni della coltura. Per quella azotata invece bisogna tener conto oltre alle asportazioni della pianta anche dello stadio vegetativo delle piante e dell'epoca di intervento in quanto la mineralizzazione dell'azoto organico del terreno dipende dal clima, dal contenuto di sostanza organica del suolo, dalla precessione colturale, dalle lavorazioni del terreno. Per colture poliennali con successive raccolte durante il ciclo vegetativo (es. achillea, issopo, marrubio, melissa, menta, monarda, origano, ortica, piantaggine, rosmarino, santoreggia, salvia, timo ecc...) o colture annuali con un lungo ciclo vegetativo (es. aneto, altea, maggiorana, malva ecc...) la quota di restituzione di azoto viene ridotta di circa il 20% per tener conto della mineralizzazione dell'azoto del terreno. Per le colture a raccolta precoce rispetto alla stagione di crescita (es. il genepi) o verso la fine di luglio (es. alchemilla, arnica, iperico o camomilla) la riduzione da praticare è del 10% circa (Carlen *et al.*, 2006).
- 1.5.3 La distribuzione del fertilizzante, in particolare di quello azotato, dovrà essere frazionata nel tempo, (es. alla semina o al trapianto, prima della chiusura della fila, dopo il 1° taglio..ecc..) facendo attenzione di non superare i 0,6 kg/100 m² per singolo elemento nutritivo ad ogni applicazione.
- 1.5.4 L'apporto di elementi minerali per via fogliare va effettuato nei casi in cui si manifestino particolari carenze di elementi o in caso di stress vegetativi dovuti ad andamenti climatici sfavorevoli.
- 1.5.5 La concimazione organica riveste un'importanza fondamentale per i benefici fisico-biologici e chimici che essa apporta al terreno. Per una corretta impostazione della

fertilizzazione complessiva è necessario valutare anche gli apporti di elementi fertilizzanti contenuti nella sostanza organica che si intende distribuire. Una buona pratica per fornire sostanza organica al terreno e mantenere nel tempo la sua fertilità è il sovescio. Questa tecnica mantiene coperto il terreno e presenta vari benefici: contribuisce a ridurre e contenere la stanchezza del terreno, mantiene una struttura del suolo favorevole ed un suo miglior arieggiamento, riduce la perdita di elementi nutritivi per erosione e dilavamento, favorisce un miglior controllo delle infestanti, migliora l'attività microbica nel suolo e contribuisce a limitare gli attacchi parassitari. Nella Tabella 2) sono riassunte le principali essenze normalmente utilizzate per il sovescio. In caso di utilizzo di letame esso deve essere invecchiato da almeno un anno, distribuito ed interrato prima dell'impianto e non deve contenere feci umane. Tenendo conto degli aspetti evidenziati, l'operatore imposta i programmi di concimazione con l'obiettivo di favorire lo sviluppo equilibrato e naturale delle P.O. nel rispetto e nella salvaguardia dell'ambiente e della vita microbica del terreno.

1.6 Irrigazione

- 1.6.1 L'irrigazione deve essere effettuata senza eccedere i fabbisogni della pianta e tenendo conto della capacità di ritenzione del suolo. L'operatore privilegia la distribuzione irrigua notturna o serale al fine di evitare il rischio di shock termici, lo sviluppo di malattie fungine ed le perdite per evaporazione a causa delle temperature elevate.
- 1.6.2 L'acqua d'irrigazione deve rientrare negli attuali standard di qualità nazionali ed europei ed essere esente da contaminanti, quali feci, metalli pesanti, pesticidi, erbicidi e altre sostanze tossiche. L'operatore esegue opportuni prelievi di acqua irrigua ed effettua analisi per la verifica della sua qualità.

1.7 Cure colturali e protezione delle piante

- 1.7.1 In considerazione della destinazione finale del prodotto, l'impiego dei diserbanti per le colture erbacee annuali e perenni, è consentito nelle sole fasi preparatorie dei terreni, in assenza di coltura prima della preparazione dei letti di semina o di trapianto. L'operatore deve metter in atto razionali pratiche colturali ed un'adeguata rotazione colturale al fine di limitare al minimo il ricorso alla tecnica del diserbo chimico.

- 1.7.2 In caso di comprovata necessità l'impiego di insetticidi e fungicidi di sintesi è limitato a quelli indicati nell'elenco degli agrofarmaci autorizzati su "Ortaggi a foglia e erbe fresche" che alla voce "Altri" riporta varie specie officinali. Si fa riferimento in particolare al D.M. 27/08/2004, suoi allegati e successive integrazioni. L'elenco riporta anche i Limiti Massimi di Residuo delle sostanze ammesse. Se la coltivazione è effettuata con metodo biologico l'operatore farà riferimento a prodotti o sostanze ammessi per tale tipo di coltivazione, utilizzando di preferenza le quantità minime efficaci. La distribuzione e la conservazione dei fitofarmaci ammessi deve avvenire secondo le norme vigenti, rispettando il tempio di carenza indicato sulla confezione, quelli di rientro e le distanze da terzi.
- 1.7.3 I trattamenti antiparassitari devono essere effettuati in caso di comprovata necessità, per le finalità ammesse e secondo le indicazioni riportate sul formulato commerciale, utilizzando nell'erogazione del prodotto attrezzature in buono stato di efficienza. Sono vietati i trattamenti in fase di fioritura.
- 1.7.4 L'uso di fitofarmaci ed erbicidi ammessi e tutte le operazioni colturali debbono essere riportate in ordine cronologico nel Registro aziendale indicando la data, il tipo di operazione e, in caso di trattamenti, il prodotto commerciale e le dosi impiegate. Il registro deve essere a disposizione dell'acquirente e del controllore.

1.8 Attrezzature

- 1.8.1 Le attrezzature utilizzate per la coltivazione e la lavorazione delle piante devono essere facili da pulire, in modo da eliminare il rischio di contaminazioni.
- 1.8.2 Tutti i macchinari devono essere concepiti e montati in modo da consentire un facile accesso. Essi devono essere sottoposti a periodica manutenzione e regolarmente puliti. Le macchine distributrici di fertilizzanti e fitofarmaci devono essere costantemente calibrate.
- 1.8.3 Preferibilmente l'attrezzatura da utilizzare non dovrà essere di legno, a meno che per tradizione non si richieda tale materiale. Quando si usano attrezzature in legno (quali ad es. contenitori, tramogge, tralici e cassette per essiccatoi, ecc.) dovranno avere una superficie liscia e non dovranno entrare in contatto con prodotti chimici e materiali contaminanti o infetti, in modo da evitare l'inquinamento della pianta.

Sezione 2 – OPERAZIONI DI RACCOLTA E PRIME LAVORAZIONI

2.1 La raccolta

- 2.1.1 La raccolta deve avvenire, in relazione ai diversi utilizzi, quando le piante raggiungono lo standard qualitativo corrispondente al tempo balsamico ottimale per i diversi impieghi.
- 2.1.2 La raccolta deve avvenire nelle migliori condizioni climatiche possibili escludendo i casi di suolo bagnato, presenza di rugiada, pioggia o umidità dell'aria elevata. Qualora per cause meteorologiche sfavorevoli la raccolta venga effettuata in un periodo piovoso, l'operatore dovrà porre maggiore attenzione nell'effettuare le successive fasi di essiccazione. Non è consentito in ogni caso raccogliere le piante quando ancora sulla superficie esterna è presente umidità dovuta a piogge o rugiada.
- 2.1.3 Le attrezzature utilizzate per la raccolta devono essere pulite e perfettamente funzionanti. Le parti dei macchinari, comprese le loro custodie, a diretto contatto con il prodotto da raccogliere dovranno essere regolarmente pulite e prive di tracce esterne di lubrificanti o altri contaminanti compresi i residui di altre piante. Le lame delle macchine raccogliatrici devono essere posizionate in modo tale da ridurre al minimo la raccolta di particelle terrose.
- 2.1.4 Nel corso della raccolta, l'operatore dovrà fare attenzione affinché nessuna erba infestante, in particolare quelle tossiche, si mescoli al prodotto e che le parti di piante danneggiate siano subito eliminate.
- 2.1.5 Tutti i contenitori usati nella raccolta devono essere puliti e liberi da residui di precedenti utilizzi. Quando i contenitori non vengono impiegati devono essere conservati in luogo asciutto, non infestato da insetti, non accessibile a topi e roditori, al bestiame in genere o ad altri animali domestici.
- 2.1.6 Il prodotto raccolto non deve stare a diretto contatto del terreno, ma deve essere immediatamente trasportato in luogo asciutto e pulito e posto in adeguati contenitori (es. sacchi, ceste, cassoni, ecc..), ad eccezione dei prodotti destinati al lavaggio (per es. radici). Esso deve essere posto al riparo da insetti, topi, roditori e animali domestici e l'utilizzo di eventuali trappole a ferormoni dovrà essere adeguatamente documentato.
- 2.1.7 L'eccessivo compattamento del prodotto ne peggiora la qualità. A questo proposito l'operatore deve evitare di:

- riempire eccessivamente i sacchi,
- accatastare eccessivamente i sacchi,
- accumulare il prodotto sfuso ma suddividerlo in contenitori o sacchi in modo tale da prevenire fenomeni di riscaldamento.

2.1.8 Il periodo che intercorre fra la raccolta e l'essiccazione o la lavorazione delle piante deve essere il più breve possibile, in modo da evitare che la qualità del prodotto ne risenta o che aumenti la carica batterica.

2.2 Norme per la raccolta delle specie spontanee individuate dalla tabella C allegata al regolamento.

2.2.1 La raccolta delle specie spontanee indicate nella tabella C del regolamento, presenti in Provincia di Trento, deve conformarsi agli Standard Internazionali per la Raccolta Sostenibile delle piante officinali (ISSC-MAP) che hanno lo scopo di mantenere disponibile nel tempo la risorsa, prevenire un impatto negativo sull'ambiente, rispettare i diritti d'uso abituale, adottare criteri di raccolta responsabile.

2.2.2 L'operatore che intende avvalersi della raccolta di specie spontanee individuate nell'allegato (C) deve conseguire l'autorizzazione provinciale alla raccolta ai sensi delle disposizioni previste dalla L.P. 23 maggio 2007 n. 11 – Governo del territorio montano, dei corsi d'acqua e delle aree protette (e sue ss.mm.).

2.2.3 L'operatore deve superare con esito positivo il Corso di qualificazione professionale di cui all'art. 6 del regolamento, esso è responsabile della corretta identificazione della specie raccolte, e si impegna ad utilizzare con la denominazione TRENTINERBE esclusivamente il prodotto raccolto in Trentino.

2.2.4 L'operatore autorizzato alla raccolta di specie spontanee mantiene aggiornato il "registro delle uscite" predisposto dal Servizio competente indicando la data, il luogo, le varie specie ed i relativi quantitativi raccolti. Al termine di ogni anno il registro verrà presentato al Servizio competente per il monitoraggio della raccolta di specie spontanee.

2.2.5 Ai fini del presente regolamento è fatto divieto di raccogliere le specie spontanee in aree urbane, compresi i parchi pubblici ed entro la distanza di 100 metri da strade ad elevata percorrenza.

2.2.6 L'operatore avrà cura di salvaguardare i luoghi di raccolta e le specie presenti evitando di alterare o modificare il luogo stesso. Il prodotto raccolto dovrà essere posto in contenitori areati, possibilmente rigidi per non comprimere il prodotto.

2.3 Lavorazioni preliminari

2.3.1 Le lavorazioni preliminari successive alla raccolta includono le seguenti fasi di lavorazione: lavaggio (radici), distillazione, essiccazione, taglio, surgelamento, separazione delle parti utili della pianta, distillazione ecc..

2.3.2 All'arrivo nel locale di lavorazione, il prodotto raccolto sarà prontamente scaricato e privato dell'imballaggio o lavorato. Prima della lavorazione il materiale non deve essere esposto direttamente alla luce solare eccetto il caso della distillazione e deve essere tenuto al riparo dalla pioggia.

2.3.3 Gli ambienti scelti per la lavorazione del prodotto raccolto devono essere puliti, ben aerati e non devono essere usati per altri scopi incompatibili con l'attività in atto (ad es. ricovero bestiame ecc.), inoltre devono garantire la protezione del prodotto da uccelli, insetti, roditori e animali domestici. In tutte le aree di stoccaggio, incluso i depositi del materiale pronto per il confezionamento e la lavorazione, devono essere poste in funzione appropriate misure di controllo dei parassiti.

2.3.4 Gli impianti di lavorazione devono essere mantenuti puliti e devono essere sottoposti a regolare manutenzione.

2.3.5 In caso di essiccazione all'aria aperta, il prodotto deve essere disposto in strati sottili o appeso in mazzetti. I telai per l'essiccazione devono essere collocati ad una sufficiente distanza dal suolo, in modo da assicurare la circolazione dell'aria senza ostacoli. È necessario assicurarsi che l'essiccazione avvenga in modo uniforme, per prevenire la formazione di muffe. Quando l'essiccazione è effettuata con impianti specifici a combustione è indispensabile che i fumi della combustione non vadano a contatto con il prodotto da essiccare. L'essiccazione diretta potrà essere ammessa solo in caso di impiego di butano, propano e gas naturale.

Le condizioni di essiccazione in ambiente controllato (es. temperatura, durata, ecc.) devono essere individuate tenendo conto della parte di pianta da essiccare (es. radice, foglia, fiore, ecc.) e del prodotto che s'intende ottenere (es. olio essenziale, ecc.).

2.3.6 Tutto il prodotto deve essere controllato e selezionato in modo da eliminare i corpi estranei ed il materiale di qualità inferiore allo standard qualitativo. I recipienti per la

raccolta degli scarti devono essere chiaramente contrassegnati, sempre a disposizione e svuotati e puliti regolarmente. Il prodotto lavorato deve essere immediatamente confezionato al fine di ridurre il rischio di infestazione da parassiti.

2.4 Confezionamento

2.4.1 Dopo le lavorazioni preliminari il prodotto deve essere confezionato in sacchi, scatole o casse, possibilmente nuovi, puliti ed asciutti ed adeguatamente cartellinato. Per la produzione destinata alla vendita l'operatore appone in modo permanente un'etichetta realizzata con materiale non tossico, conforme ai regolamenti europei e nazionali, riportante le seguenti informazioni:

- Nome comune e nome scientifico della pianta
- Parti utilizzate
- Nome e indirizzo del produttore
- Numero del lotto, data di confezionamento e di scadenza
- Modalità di conservazione

2.4.2 Gli imballaggi riutilizzabili devono essere ben puliti e perfettamente asciutti prima di essere impiegati di nuovo al fine di evitare contaminazioni del prodotto.

2.4.3 Gli imballaggi devono essere depositati in un luogo pulito e asciutto, non accessibile ad animali e privo di contaminanti. Particolare attenzione va posta nel caso di utilizzo di sacchi di fibra per evitare la contaminazione del prodotto a causa del materiale utilizzato.

2.5 Deposito e Trasporto

2.5.1 I prodotti essiccati e confezionati devono essere immagazzinati in un locale asciutto e ben aerato con temperatura e umidità relativa adeguate (preferibilmente non superiori rispettivamente a 10°C e 40% di U.R) e comunque al fresco ed in luogo asciutto, avente limitata escursione termica giornaliera. I prodotti freschi devono essere conservati tra 1 e 5°C, mentre i prodotti surgelati devono essere mantenuti a temperatura < - 18°C, - 20°C per le conservazioni a lungo termine. La conservazione e il trasporto degli oli essenziali deve essere effettuata conformemente agli standard di conservazione e trasporto dei prodotti chimici, in base ai regolamenti europei e nazionali.

2.5.2 Il locale di stoccaggio deve garantire la protezione del prodotto da insetti, uccelli, roditori ed animali domestici apponendo su finestre e porte sistemi di protezione

(es. reti a maglie fitte), si consiglia inoltre l'uso di trappole cromotropiche ed a ferormoni. Nel caso di utilizzo della tecnica della surgelazione o di gas saturi per il controllo degli insetti, dopo il trattamento si deve controllare l'umidità del prodotto.

2.5.3 I contenitori delle varie confezioni devono essere collocati in locali appropriati con pavimento di cemento o altro materiale facile da pulire, eventualmente posti su *pallet* ad una sufficiente distanza dal muro, accuratamente separati da altri prodotti, per evitare contaminazioni incrociate.

2.5.4 In caso di presenza di produzioni convenzionali e biologiche presso la stessa azienda l'operatore dovrà immagazzinare separatamente i differenti prodotti.

Sezione 3 – REQUISITI PER OTTENERE UN PRODOTTO FINITO DI QUALITÀ

3.1.1 Uno degli scopi principali del disciplinare di produzione è quello di assicurare che le materie prime vegetali ottenute siano conformi alle esigenze del consumatore e quindi agli standard di qualità più elevati. È particolarmente importante che le piante officinali siano prodotte con particolare cura, per limitare al minimo i fattori negativi che possono avvenire durante la coltivazione, la trasformazione e lo stoccaggio e rispettando le norme igieniche, per ridurre al minimo la carica microbica. Dato che nel corso della fase di produzione e trasformazione, le piante officinali ed aromatiche e loro parti sono esposte ad un gran numero di contaminanti, sia microbici che di altra origine, lo scopo di questo disciplinare è quello di fornire ai coltivatori le indicazioni idonee a ridurre in modo concreto le probabilità di queste contaminazioni.

3.1.2 L'operatore deve rispettare le norme del disciplinare ed applicarle nella pratica all'interno della sua azienda. L'operatore deve conservare la documentazione per garantire la tracciabilità del processo di produzione e l'identificazione dei lotti produttivi. Le informazioni riguardanti l'identificazione del lotto produttivo devono accompagnare il materiale per mezzo di documenti, registri o etichette.

3.2 Personale e Servizi

3.2.1 Il personale utilizzato nelle operazioni di coltivazione, raccolta, lavorazione, essiccazione e stoccaggio deve ricevere dall'operatore adeguate indicazioni per

mettere in atto le migliori tecniche al fine di garantire la massima qualità del prodotto finale.

- 3.2.2 Tutte le procedure ed i processi di lavorazione dovranno essere pienamente conformi alle Linee Guida UE sull'Igiene degli Alimenti, con i Principi Generali per l'Igiene alimentare del Codex Alimentarius e con le Direttive Europee sulle Norme di Buona Fabbricazione (G.M.P.).
- 3.2.3 Il personale incaricato alla lavorazione delle piante dovrà attenersi alle norme che garantiscano un elevato livello d'igiene personale e ricevere un'adeguata istruzione sulle norme e le prassi di igiene adottate in azienda. Le persone portatrici o affette da malattie contagiose trasmissibili con gli alimenti non possono accedere ai locali ove vi sia possibilità di contatto con le piante. Il personale con ferite aperte, infiammazioni e infezioni cutanee dovrà essere inibito ad accedere alle aree in cui avvengono le lavorazioni ed indossare appropriati dispositivi di protezione fino a completa guarigione. Il personale dovrà essere protetto dal contatto con piante tossiche o potenzialmente allergeniche, per mezzo di indumenti protettivi adeguati.
- 3.2.4 La struttura nella quale si effettuano le lavorazioni delle piante deve essere provvista di locali e di servizi igienici, secondo la normativa vigente.
- 3.2.5 Dovranno essere assicurate buone condizioni di lavoro a tutto il personale coinvolto nella coltivazione e lavorazione apponendo specifici cartelli riguardanti le norme igieniche nei luoghi di lavoro.

3.3 Documentazione

- 3.3.1 Il Registro aziendale, con indicato il nome dell'azienda e l'anno di riferimento, deve contenere tutte le informazioni sulla coltivazione: coltura precedente, seme utilizzato, nome della pianta coltivata, esatta ubicazione e superficie della coltura, utilizzo di fitofarmaci, diserbanti, fertilizzanti, regolatori di crescita, specificando il nome commerciale del prodotto, la data di applicazione, la quantità e il motivo del trattamento. Nel caso di adesione dell'operatore al metodo di produzione biologico (Reg. CE 834/07 e seguenti), questi è tenuto unicamente alla compilazione dei registri previsti per tale metodo di coltivazione.
- 3.3.2 Tutti i fatti rilevanti che si verificano durante la coltivazione e che possono influenzare la composizione chimica del prodotto, devono essere riportati nel registro (condizioni climatiche difficili o particolari, attacchi di insetti, malattie crittogamiche..).

- 3.3.3 Tutti i prodotti lavorati e semi-lavorati devono essere identificati da un numero di lotto in modo corretto e senza ambiguità. Il numero del lotto deve essere attribuito all'inizio della lavorazione.
- 3.3.4 Tutte le lavorazioni e le procedure che potrebbero influenzare la qualità, devono essere annotate nell'apposito Registro aziendale nella parte riguardante le lavorazioni. Questa deve raccogliere le annotazioni relative alle lavorazioni di un determinato lotto e cioè: nome del materiale vegetale, n° di lotto, data (inizio e fine del processo di lavorazione), attrezzature (nome, tipo, numero).
- 3.3.5 Le partite ottenute in diverse zone si potranno mescolare solamente se si può garantire che i vari materiali siano perfettamente simili sotto ogni punto di vista (botanico, qualitativo e fitochimico). Tali mescolanze devono essere registrate nel Registro aziendale nella parte relativa alle lavorazioni. La tracciabilità fra il numero della nuova partita e i numeri delle partite di origine dovrebbero risultare evidenti nel Registro delle Lavorazioni.
- 3.3.6 Per assicurare una tracciabilità completa, il materiale vegetale deve viaggiare accompagnato con una Nota di Accompagnamento (documenti o etichette) che certifichi almeno: nome del produttore, nome e parte del materiale vegetale, numero di lotto e data di produzione.
- 3.3.7 I documenti riguardanti la tracciabilità delle produzioni ed il Registro aziendale vanno conservati per un minimo di 3 anni.

3.4 Procedure di ispezione interna

- 3.4.1 Allo scopo di monitorare che il disciplinare di produzione venga regolarmente applicato e per proporre eventuali misure correttive, si devono mettere in atto delle procedure di ispezione interna.
- 3.4.2 A intervalli regolari e in base a un programma predefinito, si devono esaminare le problematiche relative al personale, ai locali, alle attrezzature, ai registri, alla produzione, al controllo della qualità dei prodotti, alle lamentele e ai reclami, all'ispezione interna, onde verificare la conformità delle procedure con i principi di Garanzia della Qualità.
- 3.4.3 L'ispezione interna deve essere condotta in modo autonomo e approfondito da personale competente incaricato dall'operatore a svolgere questo compito.
- 3.4.4 Ogni ispezione interna deve essere documentata. Le relazioni devono contenere tutte le osservazioni fatte durante le ispezioni e, dove necessario, le proposte di

misure correttive. I provvedimenti adottati al riguardo devono essere annotati a loro volta.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI E DOCUMENTALI

- EUROPAM, the European Herb Growers Association - Guidelines for Good Agricultural Practice (GAP) of Medicinal and Aromatic Plants (Versione 7.3, aprile 2006). Sito web: www.europam.net.
- Regione Toscana – Piano di Sviluppo Rurale 2000-2006. Colture officinali. Sito web: www.rete.toscana.it/sett/agric/srurale/psr/81.htm.
- Normale Buona Pratica Agricola nella Provincia di Trento – P.S.R. 2007-2013: Allegato 1 (orticoltura).
- Carlen C., Carron C.A., Amsler P. 2006. Données de base pour la fumure des plantes aromatiques et médicinales – Revue suisse Vitic. Arboric. Hortic. Vol. 38 (6): I-VIII.
- Bomme U., Nast D. 1998. Nährstoffentzug und ordnungsgemäße Düngung im Feldanbau von Heil- und Gewürzpflanzen. Zeitschrift für Arznei- & Gewürzpflanzen n. 3:82-90.
- Codex alimentarius . Sito web www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp
www.fao.org/DOCREP/006/Y4971E/y4971e00.htm

TABELLA 1 - Asportazione di azoto, fosforo, potassio e magnesio e norme di concimazione per gruppi di piante aromatiche e medicinali in funzione della resa (*)

Gruppo di specie	Resa (kg/d.s./100 m ²)	Unità fertilizzanti (kg/100m ²)			
		N	P ₂ O ₅	K ₂ O	MgO
Bassa (50 kg/d.f./100 m ²)	8	0,40	0,15	0,60	0,10
Media (150 kg/d.f./100 m ²)	25	0,70	0,30	1,60	0,15
Alta (350 kg/d.f./100 m ²)	50	1,20	0,40	2,00	0,20
Molto alta (500 kg/d.f./100 m ²)	75	1,60	0,50	2,50	0,25

(*) Carlen C., Carron C.A., Amsler P. 2006. Données de base pour la fumure des plantes aromatiques et médicinales. Revue suisse Vitic. Arboric. Hortic. Vol. 38 (6): I-VIII.

d.f. = droga fresca; d.s. = droga secca.

TABELLA 2 - Essenze da sovescio consigliate

SPECIE	PERIODO DI SEMINA	kg/1000 m ²
AVENA	PRIMAVERILE	25
VECCIA VILLOSA	PRIMAVERILE-AUTUNNALE	6
PISELLO DA FORAGGIO	PRIMAVERILE	20
SENAPE BIANCA	PRIMAVERILE- ESTIVA	3
SENAPE GIALLA	PRIMAVERILE- ESTIVA	5
RAFANO PEGLIETTA	PRIMAVERILE- ESTIVA	3
SEGALE	AUTUNNALE	25
TRITICALE	PRIMAVERILE	25
ORZO PRIMAVERILE	PRIMAVERILE	25
FAVINO	PRIMAVERILE	20
LOIESSA	PRIMAVERILE-ESTIVA	5
AVENA 50 % - VECCIA VILLOSA 20 % - PISELLO 30 %	PRIMAVERILE	30
GRANO SARACENO	PRIMAVERILE- ESTIVA	10
FACELIA	PRIMAVERILE- ESTIVA	15

PIANO DEI CONTROLLI

Approvato con Deliberazione della G.P. n. 3388 del 30 dicembre 2008

Criteri, modalità operative e periodicità dei controlli per il rispetto del disciplinare per la produzione, prima trasformazione, confezionamento ed etichettatura di piante officinali nonché per il controllo degli adempimenti e degli obblighi per l'utilizzo del marchio "TRENTINERBE".

(Articolo 6 del regolamento di esecuzione dell'art. 43 ter della L.P. 28 marzo 2003, n. 4 adottato con Decreto del Presidente della Provincia 24 settembre 2008, n. 41-148/Leg)

SEZIONE I - SCOPO E AMBITO DI APPLICAZIONE

1.1 Scopo

1.1.1 Il presente piano dei controlli, di seguito denominato piano, individua le modalità dei controlli per la verifica del rispetto degli adempimenti e degli obblighi sottoscritti dalle aziende iscritte nell'elenco provinciale degli operatori, previsto dall'art 4 del Decreto del Presidente della Provincia 24 settembre 2008, n. 41-148/Leg, abilitati alla coltivazione, alla raccolta e alla prima trasformazione di piante officinali per la produzione di prodotti alimentari erboristici e loro miscelazione ed autorizzate all'utilizzo del contrassegno TRENTINERBE, da porsi sui prodotti alimentari erboristici, per le produzioni ottenute in Trentino.

1.2 Definizioni

1.2.1 Agli effetti del presente piano si intende:

- a) per "Piano dei controlli" il documento in cui si descrivono le modalità dei controlli posti in atto dal Servizio provinciale competente;
- b) per "Piano della verifica ispettiva" il documento redatto dal Servizio provinciale competente in cui si individuano le modalità di svolgimento delle singole verifiche ispettive;
- c) per "Verifica Ispettiva" l'esame effettuato dall'autorità competente in modo sistematico, indipendente e documentato, mirato a stabilire se le attività svolte ed i risultati ottenuti sono conformi a quanto stabilito dalla normativa di riferimento e se quanto stabilito è attuato efficacemente e risulta idoneo al conseguimento degli obiettivi;
- d) per "Non Conformità" il mancato soddisfacimento di un requisito;
- e) per "Campione elementare" un piccolo quantitativo costante di prodotto prelevato da ciascun punto di campionamento del lotto sull'intero spessore del medesimo (campionamento statico) o dal flusso di prodotti in movimento in un determinato lasso di tempo (campionamento dinamico);
- f) per "Campione globale" la quantità di prodotto ottenuta combinando e mescolando i campioni elementari prelevati da un determinato lotto;

- g) per “Controcampione” il campione globale conservato ai fini di verifica o per dirimere eventuali contestazioni nelle modalità previste dalla normativa nazionale vigente relativa al controllo degli alimenti ;
- h) per “Regolamento” si intende il Regolamento di attuazione dell'articolo 43 ter della legge provinciale 28 marzo 2003, n. 4 (Sostegno all'economia agricola, disciplina dell'agricoltura biologica e della contrassegnazione di prodotti geneticamente non modificati) riguardante la coltivazione, raccolta e commercio di piante officinali coltivate in Trentino, approvato con Decreto del Presidente della Provincia 24 settembre 2008, n. 41-148/Leg e sue eventuali modificazioni ed integrazioni.
- i) per “Elenco” si intende l'elenco provinciale degli operatori abilitati alla coltivazione, alla raccolta e alla prima trasformazione di piante officinali per la produzione di prodotti alimentari erboristici e loro miscelazione, previsto dall'art. 4 del Regolamento.
- l) per “contrassegno” si intende la forma grafica della dizione “TRENTINERBE” depositata dal Servizio Competente presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Trento nella sezione “marchi collettivi”.

1.3 Valutazione dei rischi

1.3.1 La valutazione dei rischi viene effettuata sulla base dei parametri “probabilità” e “impatto” di un determinato evento, che si può manifestare presso le unità produttive dell'impresa compromettendo il rispetto dei requisiti previsti per l'iscrizione nell'elenco provinciale degli operatori e per il rilascio dell'autorizzazione all'uso del contrassegno “TRENTINERBE”.

1.3.2 L'assegnazione dei livelli di probabilità ed impatto viene effettuata in relazione:

- a) alla provenienza del prodotto oggetto di trasformazione, alle modalità con cui viene assicurata la tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime attraverso il sistema interno di controllo delle produzioni ottenute nella propria azienda o acquistate presso altri produttori iscritti all'elenco come previsto dall'art. 9 del regolamento;

- b) alle caratteristiche delle materie prime a rischio che rientrano nel processo produttivo;
- c) alla possibilità di contaminazione crociata;
- d) alla esecuzione delle analisi in autocontrollo.

1.3.3 Al fine di valutare il rischio che un'impresa autorizzata all'utilizzo del contrassegno, sui prodotti, metta in circolazione prodotti non conformi a quanto stabilito dalla normativa provinciale, vengono presi in considerazione i seguenti parametri di impatto e probabilità:

a) Impatto:

- Grave: l'evento pregiudica in modo sostanziale il rispetto dei requisiti oggetto di contrassegnazione;
- Moderato: l'evento potrebbe pregiudicare il rispetto dei requisiti oggetto di contrassegnazione;
- Non elevato: l'evento non pregiudica il rispetto dei requisiti oggetto di contrassegnazione.

b) Probabilità:

- Alta: l'evento si può manifestare frequentemente nell'ambito operativo dell'azienda richiedente il contrassegno;
- Moderata: l'evento si può verificare con frequenza occasionale nell'ambito operativo dell'azienda richiedente il contrassegno;
- Bassa: l'evento è improbabile.

L'entità del rischio viene determinata sulla base della matrice impatto/probabilità:

Impatto	Probabilità		
	<i>Bassa 1</i>	<i>Moderata 2</i>	<i>Alta 3</i>
<i>Grave 3</i>	3	6	9
<i>Moderato 2</i>	2	4	6
<i>Non elevato 1</i>	1	2	3

1.3.4 La caratterizzazione del rischio relativo all'azienda utilizzatrice del contrassegno "TRENTINERBE" viene eseguita sulla base delle seguenti valutazioni circa il livello di rischio e la tipologia di azienda:

- basso (1-2): azienda produttrice, vende solo mono-prodotto proprio a professionisti, il livello di rischio è basso ed è quindi possibile monitorare in modo minimale l'azienda autorizzata all'utilizzo del contrassegno.
- medio (3-4): azienda che produce e trasforma esclusivamente prodotto proprio, ed attua la vendita diretta. Il livello di rischio è moderato ed è quindi opportuno monitorare l'azienda in modo saltuario, per verificare il rispetto dei requisiti sulla base dei quali è stato autorizzato l'utilizzo del contrassegno.
- elevato (6): azienda che produce, trasforma e commercializza erbe prodotte anche da altri produttori locali. Il livello di rischio è elevato ed è necessario monitorare regolarmente l'azienda, per verificare il rispetto dei requisiti sulla base dei quali è stato autorizzato l'utilizzo del contrassegno.
- molto elevato (9): azienda mista, produce trasforma e vende prodotti TRENTINERBE ed anche prodotti erboristici provenienti da altre regioni. Il livello di rischio è molto elevato ed è necessario monitorare frequentemente l'azienda, per verificare il rispetto dei requisiti sulla base dei quali è stato autorizzato l'utilizzo del contrassegno.

SEZIONE II - VIGILANZA

2.1 PROGRAMMAZIONE ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

- 2.1.1 L'attività di controllo sulle aziende autorizzate all'utilizzo del contrassegno TRENTINERBE è svolta dal Servizio provinciale competente, sulla base di un programma annuale delle verifiche ispettive elaborato, entro il mese di dicembre dell'anno precedente l'effettuazione dei controlli sulla base della valutazione dei rischi.
- 2.1.2 Tale programma prevede la pianificazione annuale delle verifiche ispettive presso le strutture aziendali nelle quali si producono o confezionano i prodotti per i quali è già stato rilasciato il contrassegno stesso.
- 2.1.3 La periodicità delle verifiche per singola azienda non deve essere comunque superare i tre anni.

2.1.4 Il programma annuale delle verifiche ispettive individua i nominativi delle aziende da controllare ed i prodotti interessati.

2.1.5 La programmazione delle verifiche ispettive successive alla prima dovrà tenere conto di eventuali non conformità rilevate nel corso delle verifiche precedenti.

2.2 Verifiche ispettive per il rilascio del contrassegno

2.2.1. Entro 60 giorni dall'istanza di iscrizione nell'elenco il Servizio competente dispone l'effettuazione di verifiche ispettive nelle aziende richiedenti l'uso del contrassegno. La modalità di svolgimento di tali verifiche è la medesima prevista per i controlli alle aziende che ne hanno già ottenuto l'utilizzo.

2.2.2 Qualora l'attività di verifica riguardi aziende multisito la verifica deve essere svolta su un numero di siti pari alla radice quadrata del numero totale dei siti produttivi della singola azienda richiedente il contrassegno.

2.3 MODALITÀ PER LA PREDISPOSIZIONE DEL PIANO DI VERIFICA ISPETTIVA

2.3.1 L'attività di controllo viene svolta dal Servizio provinciale competente secondo il programma annuale delle verifiche ispettive, sulla base di un piano di verifica ispettiva, elaborato per ogni singola visita dal Servizio provinciale competente, considerando i seguenti elementi relativi all'azienda e all'attività produttiva:

- a) fasi di produzione, lavorazione, trasformazione;
- b) attività previste nelle fasi interessate;
- c) entità del controllo documentale e/o analitico;
- d) estensione dei controlli;

2.4 Vigilanza presso le aziende

2.4.1 Il personale addetto alle verifiche ispettive provvede in sede di vigilanza, ad accertare:

- a) la presenza della documentazione riguardante l'identificazione e la rintracciabilità dei prodotti in tutte le fasi di produzione e confezionamento;
- b) l'adozione di tutte le misure necessarie per limitare l'accidentalità o l'inevitabilità tecnica di eventuali contaminazioni.

2.4.2 La verifica ispettiva presso l'azienda deve comprendere, almeno, le seguenti attività:

- a) verifica documentale (esempi: certificati di analisi di laboratorio eseguite in autocontrollo od ottenuti dal fornitore, documentazione attestante la rintracciabilità – corrispondenza tra numeri di lotto, documenti di trasporto o fatture e certificati di analisi -, utilizzo del contrassegno, ecc.);
- b) ispezione visiva dell'azienda (esempi: identificazione dei lotti, modalità di stoccaggio, stato di pulizia volto ad evitare contaminazioni crociate, segregazione di prodotti non conformi o incerti, ecc.);
- c) prelievo di campioni di prodotto considerato a rischio effettuato secondo uno specifico piano di campionamento stabilito, per la successiva analisi di laboratorio.

2.4.3 La verifica ispettiva viene eseguita sulla base di apposite liste di riscontro (check-list) predisposte dal Servizio provinciale competente.

2.5 Campionamento e analisi di laboratorio

2.5.1 Nel corso della visita ispettiva possono essere prelevati campioni di materiale vegetale da sottoporre ad analisi chimiche e microbiologiche presso laboratori accreditati in conformità alla norma UNI EN ISO/IEC 17025 per le relative prove, al fine di verificare la corrispondenza del prodotto a quanto dichiarato dal produttore, la sicurezza alimentare del prodotto stesso, la eventuale presenza di contaminanti.

2.5.2 I campioni elementari devono essere prelevati in triplice copia, in modo da costituire tre campioni globali, uno per il richiedente, da lasciare in azienda, e due per il laboratorio, di cui uno per l'analisi e uno da conservare per conto del Servizio provinciale.

2.5.3 I campioni globali devono essere sigillati.

2.5.4 Il campionamento deve essere eseguito nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie vigenti individuate indicativamente in forma non esaustiva nella tabella A).

TABELLA A)

Prodotto	Documenti di riferimento
Sementi	Manuale ISTA per il campionamento delle sementi
	Linee guida per il campionamento e l'analisi delle sementi e per la gestione delle colture (Comitato Interministeriale di Valutazione delle Biotecnologie)
Prodotti sfusi	Direttiva 2001/22/CE (adottata nel documento SINCERT RT-11 rev1)
	ISO 13690
	ISO 6644
Prodotti confezionati	Direttiva 2001/22/CE (adottata nel documento SINCERT RT-11 rev1)
Semi oleosi	ISO 542
Frutti, rizomi, bulbi, ...	ISO 2859
Piante in campo	Linee guida per il campionamento e l'analisi delle sementi e per la gestione delle colture (Comitato Interministeriale di Valutazione delle Biotecnologie)

SEZIONE III - Gestione delle non conformità

3.1 Individuazione delle Non Conformità

3.1.1 Le Non Conformità a carico delle aziende sono rilevate nel corso dell'attività di vigilanza e riportate in apposito documento.

3.1.2 Il sistema di classificazione delle Non Conformità si suddivide in due livelli:

- a) Non Conformità Lieve o Irregolarità.
- b) Non Conformità Grave o Infrazione

3.1.3 Le Non Conformità Gravi o Infrazioni ricorrono qualora:

- vi sia stato un uso improprio del contrassegno; venga accertata la realizzazione di tisane con composizione marcatamente differente da quella prevista dal regolamento (ad esempio utilizzo di specie non previste);
- l'analisi di laboratorio abbia evidenziato la presenza di contaminanti nel prodotto oggetto del rilascio del contrassegno che ne pregiudicano la commercialità;
- venga accertato il mancato rispetto delle prescrizioni o delle norme igienico sanitarie;
- venga accertato il mancato rispetto dei punti del disciplinare individuati nella tabella B);
- vi sia un ripetuto riscontro per almeno tre volte di una determinata Non Conformità Lieve o Irregolarità.

3.1.4 Le Non Conformità Lievi o Irregolarità ricorrono qualora:

- sia riscontrato il mancato rispetto dei requisiti documentali, organizzativi o logistici previsti;
- venga accertata la realizzazione di tisane con composizione lievemente differente da quella prevista dal regolamento (differente composizione percentuale);
- venga accertato il mancato rispetto delle raccomandazioni tecniche del disciplinare di produzione individuate nella tabella B).

3.1.5 Nel corso delle verifiche ispettive possono essere altresì rilevate delle Osservazioni, nel caso in cui non sia riscontrata una situazione di gravità tale da richiedere la formalizzazione di una Non Conformità. Tali Osservazioni possono raccomandare miglioramenti o completamenti al sistema di gestione dell'attività o del processo interessato in quanto la loro mancata attuazione potrebbe comportare successivamente una Non Conformità.

3.2 Gestione delle Non Conformità

3.2.1 Per ciascuna Non Conformità riscontrata dal Servizio provinciale competente, l'azienda deve predisporre una proposta di adeguamento (trattamento o azione correttiva) e il termine previsto per la sua attuazione.

3.2.2 Tale proposta di adeguamento e i tempi indicati per l'attuazione della stessa devono essere accettati dal Servizio provinciale competente e sottoposta a controllo durante lo svolgimento delle successive verifiche ispettive.

3.2.3 L'erogazione della sanzione pecuniaria prevista dal comma 5 dell'articolo 43 ter della legge provinciale 28 marzo 2003 n. 4. e dal comma 4 dell'art 6 del regolamento è disposta dal Servizio competente a carico dell'Operatore nel caso di accertamento di Non Conformità Gravi o Infrazioni come individuati dalla tabella B).

3.2.4 In caso di riscontro di non Conformità Gravi o Infrazioni il Servizio competente comunica al Sindaco del Comune ove l'operatore ha la propria sede legale ed ai Sindaci dei Comuni ove sono presenti unità produttive o dove viene effettuata la raccolta di piante spontanee per i provvedimenti di competenza dell'autorità sindacale previsti dal comma 6 dell'articolo 43 ter della legge provinciale 28 marzo 2003 n. 4.

3.3 Rapporto di valutazione

3.3.1 Delle operazioni di verifica gli incaricati del Servizio provinciale competente redigono un apposito rapporto di valutazione nel quale sono descritti i risultati della verifica ispettiva e le eventuali non conformità riscontrate.

3.3.2 Sulla base del rapporto di valutazione il Dirigente del Servizio provinciale competente può disporre la sospensione all'utilizzo del contrassegno.

3.3.3 Il Servizio competente ove accerti il mancato rispetto degli obblighi previsti dal Regolamento, può disporre la revoca del diritto all'uso del contrassegno per un periodo massimo di sei mesi fissandone anche la durata in relazione alla gravità delle violazioni degli obblighi.

TABELLA B)

Paragrafo del disciplinare	Tipo di provvedimento
sezione 1 punto A)	notifica di infrazione, sanzione
sezione 1 punto B)	notifica di infrazione, sanzione
sezione 1 punto C)	osservazione
1.1.1	osservazione
1.1.2	notifica di irregolarità
1.1.3	osservazione
1.2	osservazione escluso il punto 1.2.3 per il quale si prevede la notifica di infrazione e la sanzione
1.3 Lavorazione del terreno	osservazione
1.4 Distanze d'impianto	osservazione
1.5.1	osservazione
1.5.2	osservazione
1.5.3	osservazione
1.6 Irrigazione	osservazione

1.7.1	notifica di infrazione, sanzione
da 1.7.2 a 1.7.5	notifica di irregolarità
1.8 Attrezzature	osservazione
2.1 La raccolta	osservazione
2.2.1	osservazione
2.2.2	notifica di irregolarità
2.2.3	notifica di irregolarità
2.2.4	notifica di irregolarità
2.2.5	notifica di irregolarità
2.2.6	osservazione
2.3 Lavorazioni preliminari	osservazione
2.4.1	notifica di irregolarità
2.4.2	osservazione
2.4.3	osservazione
2.5 Deposito e Trasporto	osservazione
3.1.1	osservazione
3.1.2	notifica di irregolarità
3.2 Personale e Servizi	notifica di irregolarità
3.3 Documentazione	osservazione esclusi i punti 3.3.6 e 3.3.7 per i quali si prevede notifica di irregolarità
3.4 Procedure di ispezione interna	osservazione

**ESECUTIVI E INDICAZIONI
PER LA CORRETTA APPLICAZIONE
DEL MARCHIO TRENTINERBE®**



Come utilizzare il marchio Trentinerbe®

Ogni utilizzo con qualsiasi metodo di riproduzione, deve rispettare alcune regole: usare la giusta versione del marchio su diversi tipi di fondi; lasciare abbastanza "respiro" attorno al marchio e non accostare altri elementi nella sua zona di protezione; rispettare la dimensione minima di riduzione (base 15 mm).

A

(marchio colore)



1



2

B

(marchio monocromatico)



1



2

C

(marchio bianco e nero)



1



2

Combinazioni di utilizzo

Marchio su fondo bianco

Stampa in pantone o quadricromia A1

Stampa ad 1 colore(verde)..... B1

Marchio su fondo nero

Stampa in Pantone o quadricromia..... A2

Stampa ad 1 colore (nero)..... B2

Marchio su fondo colore generico

Fondo chiaro C1

Fondo scuro..... B2

Come non utilizzare il marchio

IL MARCHIO NON VA MAI ALTERATO, RIPROGETTATO O RIDISEGNATO. LE SUE PROPORZIONI SONO FISSE IN QUALSIASI USO, APPLICAZIONE O METODO DI RIPRODUZIONE.

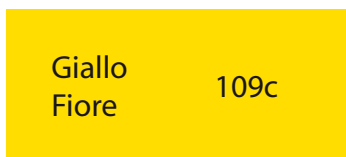
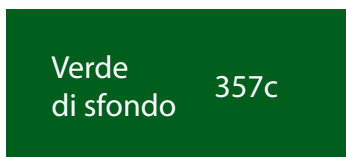
NON VANNO MAI INVERTITI, VARIATI O ALTERATI I COLORI. ESSI SONO FISSI.

NON È CONSENTITO SOVRAPPORRE AL MARCHIO ALCUN SIMBOLO O SEGNO.

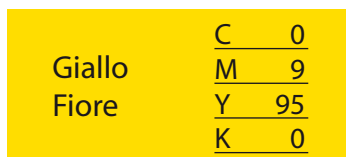
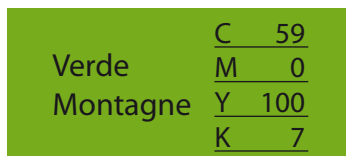
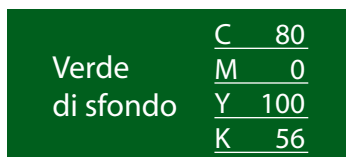
LA DIMENSIONE MINIMA DI RIDUZIONE È: BASE 15 mm
ALTEZZA 10 mm

Colori istituzionali

Pantone



Quadricromia





PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

**RICHIESTA DI ISCRIZIONE ALL'ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI
ABILITATI ALLA COLTIVAZIONE, ALLA RACCOLTA E ALLA PRIMA
TRASFORMAZIONE DI PIANTE OFFICINALI PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI
ALIMENTARI ERBORISTICI E LORO MISCELAZIONE**
L.P.4/2003 – ART. 43 TER. - D.P.P. 41-148/Leg. 24 settembre 2008

Data

Prot.n.

Marca da
bollo

CATEGORIA DI ATTIVITA'	TIPO DI NOTIFICAZIONE	CAUSE DI VARIAZIONE
01 PRODUTTORE <input type="checkbox"/>	RICHIESTA DI ISCRIZIONE <input type="checkbox"/>	Modifica dati dichiarante o rappr. legale <input type="checkbox"/>
02 PREPARATORE <input type="checkbox"/>	NOTIFICA DI VARIAZIONE <input type="checkbox"/>	Modifiche dati catastali <input type="checkbox"/>
		Modifiche categorie attività <input type="checkbox"/>
		Altro: _____ <input type="checkbox"/>

DATI DEL RICHIEDENTE

DICHIARANTE (operatore)

Cognome e Nome _____
Data di nascita ____/____/____ Comune di nascita _____ Prov. _____
Residente in: via _____ n. _____
Comune _____ Cap. _____ Prov. _____
Codice fiscale _____
Tel. ____/____/____ Cell. _____ Fax ____/____/____
E – mail _____

UBICAZIONE DELL'AZIENDA (solo se diversa dalla residenza)

Comune _____ Cap. _____ Prov. _____
Via _____ n. _____
Tel. ____/____/____ Fax ____/____/____

FABBRICATI ED IMPIANTI

UBICAZIONE _____

MAGAZZINI	c/p	c/t	LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE	<input type="checkbox"/>
Mezzi tecnici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ALTRO	
Attrezzature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	

ALLEGATI

planimetria locali di lavorazione

elenco attrezzature e impianti

ATTIVITA' DI TRASFORMAZIONE

L'attività di trasformazione oggetto della presente dichiarazione:

<input type="checkbox"/>	<p>non ricade nell'ambito di applicazione del Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari in quanto:</p> <ul style="list-style-type: none">- produzione primaria per uso domestico privato, <p><i>oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none">- preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato, <p><i>oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none">- fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale (per fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari si deve intendere la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale).
<input type="checkbox"/>	<p>ricade nell'ambito di applicazione del Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e si è quindi provveduto alla presentazione presso l'Azienda provinciale per i servizi sanitari – APSS del modello “REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI” “DIA semplice” oppure “DIA differita” di cui si allega copia, unitamente a copia della planimetria dei locali interessati.</p>

DESTINAZIONE COMMERCIALE DEI PRODOTTI

Autoconsumo	<input type="checkbox"/>	Intermediari	<input type="checkbox"/>
Vendita diretta	<input type="checkbox"/>	Industria di Trasformazione	<input type="checkbox"/>
- ingrosso	<input type="checkbox"/>	Cooperative di conferimento	<input type="checkbox"/>
- dettaglio	<input type="checkbox"/>		

Il sottoscritto _____

DICHIARA

di disporre di attestato di frequenza e di superamento di corso di formazione sostenuto c/o _____

_____ in data _____

di disporre di uno dei titoli di studio previsti dall'art. 4 ,comma 4 del DPP 41-148/Leg. di data 24/09/2008

conseguito c/o _____ in data _____

[_] di indicare quale tecnico responsabile per la lavorazione delle specie elencate nelle tabelle B – C contrassegnate con la sigla B.S. il sig. _____

Data di nascita ____/____/____ Comune di nascita _____ Prov. ____

Residente in via _____ n. ____

Comune _____ Cap. _____ Prov. _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 28/12/2000, n. 445, nonché della decadenza dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità di taluna delle dichiarazioni rese (art. 75 D.P.R. 28/12/2000, n. 445).

Firma _____

Il sottoscritto _____

SI IMPEGNA

- a comunicare **entro 30 giorni** alla Struttura provinciale competente le variazioni inerenti le attività oggetto di controllo e dei dati contenuti nella presente notifica;
- ad accettare, in caso di infrazione e/o irregolarità l'applicazione delle misure previste;
- a dare libero accesso al personale incaricato dei controlli agli appezzamenti, ai luoghi di immagazzinaggio, di produzione, di preparazione, nonché ai registri ed ai documenti giustificativi ai fini dell'attività di vigilanza;
- a rispettare il disciplinare per la produzione di piante officinali art. 4, comma 5 lett. d) del DPP 41-148/Leg. di data 24/09/2008

Il sottoscritto dichiara, sotto la propria responsabilità, che quanto affermato nella presente notifica è completo e risponde al vero. Dichiara inoltre di essere a conoscenza che in caso di affermazioni fraudolente o mancato rispetto degli impegni sottoscritti, tranne che per forza maggiore, verranno applicate le sanzioni previste dalla legge vigente.

Dichiara infine di essere informato ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 che:

- i dati da Lei forniti rimarranno depositati presso il Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola e saranno utilizzati per l'iscrizione nell'Elenco provinciale degli operatori abilitati alla coltivazione, alla raccolta e alla prima trasformazione di piante officinali e il successivi aggiornamenti;
- i dati potranno essere utilizzati per l'inserimento negli archivi elettronici nonché eventualmente per l'inserimento in forma aggregata in elaborazioni di tipo statistico o in elenchi a disposizione dell'Amministrazione;
- il conferimento dei dati è obbligatorio per dar corso alla procedura;
- il titolare del trattamento è la Provincia autonoma di Trento;
- il responsabile del trattamento dei dati è il Dirigente pro-tempore del Servizio Vigilanza e Promozione dell'Attività Agricola.
- di essere a conoscenza dei diritti riconosciuti dall'articolo 7 del D.Lgs. 196/2003 in relazione al trattamento dei dati personali.

Data _____

In fede

firma del dichiarante