16 GIU. 2004

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" IGP

Art. 1 – Nome del prodotto

L'Indicazione Geografica Protetta "Mela Alto Adige" (lingua italiana) o "Südtiroler Apfel" (lingua tedesca) è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 – Descrizione del prodotto

2.1- Le varietà

La Indicazione Geografica Protetta "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" è riservata ai frutti provenienti dai meleti coltivati nella zona delimitata al successivo articolo 3, e costituiti attualmente dalle seguenti varietà e loro cloni :

a) **Braeburn**
b) **Elstar**
c) **Fuji**
d) **Gala**
e) **Golden Delicious**
f) **Granny Smith**
g) **Idared**
h) **Jonagold**
i) **Morgenduft**
j) **Red Delicious**
k) **Stayman Winesap**

2.2 Caratteristiche del prodotto

La "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" si contraddistingue per colore e sapore particolarmente accentuati, polpa compatta ed alta conservabilità; tali elevate caratteristiche qualitative sono dovute alla stretta combinazione esistente fra i fattori pedoclimatici e la professionalità degli operatori.

L'indicazione "Mela Alto Adige" IGP o "Südtiroler Apfel" ggA può essere usata solo per le mele che presentano le caratteristiche qualitative, intrinseche ed estrinseche, espresse, distintamente per ciascuna varietà, dai seguenti parametri: aspetto esterno, categoria commerciale e calibro, caratteristiche chimiche, caratteristiche fisiche.

I restanti requisiti qualitativi minimi richiesti relativi alle diverse varietà e categorie, sono quelli stabiliti dalla normativa comunitaria vigente in materia.

16 GIU. 2004

BRAEBURN

⇒ epicarpo colore:	dal verde al verde chiaro;
⇒ epicarpo sovraccolore:	striato dal rosso arancio al rosso intenso > 33% della superficie
⇒ categoria commerciale:	Extra e Prima
⇒ calibro:	diametro minimo 65 mm
⇒ tenore zuccherino:	superiore a 11° Brix
⇒ durezza:	minimo 5,5 Kg/cm^2

ELSTAR

⇒ epicarpo colore:	giallo;
⇒ epicarpo sovraccolore:	rosso vivo > 20% della superficie
⇒ categoria commerciale:	Extra e Prima
⇒ calibro:	diametro minimo 65 mm
⇒ tenore zuccherino:	superiore a 10,5° Brix
⇒ durezza:	minimo 5 Kg/cm^2

FUJI

⇒ epicarpo colore:	verde chiaro - giallo;
⇒ epicarpo sovraccolore:	dal rosso chiaro al rosso intenso >50% della superficie rosso chiaro di cui il 30% rosso intenso
⇒ categoria commerciale:	Extra e Prima
⇒ calibro:	diametro minimo 65 mm
⇒ tenore zuccherino:	superiore a 12,5° Brix
⇒ durezza:	minimo 5 Kg/cm^2

GALA

⇒ epicarpo colore:	verde giallo – giallo dorato;
⇒ epicarpo sovraccolore:	rosso minimo 20% della superficie (Gala standard); > 50% per i cloni rossi (Royal Gala e similari)
⇒ categoria commerciale:	Extra e Prima
⇒ calibro:	diametro minimo 60 mm
⇒ tenore zuccherino:	superiore a 10,5° Brix
⇒ durezza:	minimo 5 Kg/cm^2

GOLDEN DELICIOUS

⇒ epicarpo colore:	verde chiaro - giallo;
⇒ epicarpo sovraccolore:	rosa in alcuni ambienti;
⇒ rugginosità:	fino al 20% della superficie di rugginosità reticolata fine su non più del 20% dei frutti
⇒ categoria commerciale:	Extra e Prima
⇒ calibro:	diametro minimo 65 mm
⇒ tenore zuccherino:	superiore a 11° Brix
⇒ durezza:	minimo 5 Kg/cm^2

16 GIU. 2004

GRANNY SMITH

⇒ epicarpo colore:	verde intenso;
⇒ epicarpo sovraccolore:	possibile leggera sfaccettatura rosa
⇒ categoria commerciale:	Extra e Prima
⇒ calibro:	diametro minimo 65 mm
⇒ tenore zuccherino:	superiore a 10° Brix
⇒ durezza:	minimo 5,5 Kg/cm^2

IDARED

⇒ epicarpo colore:	giallo-verde;
⇒ epicarpo sovraccolore:	rosso intenso uniforme > 33% della superficie
⇒ categoria commerciale:	Extra e Prima
⇒ calibro:	diametro minimo 65 mm
⇒ tenore zuccherino:	superiore a 10° Brix
⇒ durezza:	minimo 5 Kg/cm^2

JONAGOLD

⇒ epicarpo colore:	giallo verde;
⇒ epicarpo sovraccolore:	rosso vivo – per Jonagold rosso striato > 20% della superficie; per Jonagored rosso > 50% della superficie
⇒ categoria commerciale:	Extra e Prima
⇒ calibro:	diametro minimo 65 mm
⇒ tenore zuccherino:	superiore a 11° Brix
⇒ durezza:	minimo 5 Kg/cm^2

MORGENDUFT

⇒ epicarpo colore:	da verde chiaro a giallo;
⇒ epicarpo sovraccolore:	rosso vivo uniforme su un minimo del 33% della superficie; per Dallago rosso brillante intenso su un minimo del 50% della superficie
⇒ categoria commerciale:	Extra e Prima
⇒ calibro:	diametro minimo 65 mm
⇒ tenore zuccherino:	superiore a 10° Brix
⇒ durezza:	minimo 5 Kg/cm^2

RED DELICIOUS

⇒ epicarpo colore:	verde giallo;
⇒ epicarpo sovraccolore:	rosso intenso brillante e striato > 75% della superficie; per Red Chief > 90% della superficie
⇒ categoria commerciale:	Extra e Prima
⇒ calibro:	diametro minimo 65 mm
⇒ tenore zuccherino:	superiore a 10° Brix
⇒ durezza:	minimo 5 Kg/cm^2

16 GIU. 2004

STAYMAN WINESAP

⇒ epicarpo colore:	verde giallastro;
⇒ epicarpo sovraccolore:	rosso uniforme con leggere striature > 33%; per Red Stayman (Staymared) >50% della superficie
⇒ categoria commerciale:	Extra e Prima
⇒ calibro:	diametro minimo 65 mm
⇒ tenore zuccherino:	superiore a 10° Brix
⇒ durezza:	minimo 5 Kg/cm^2

Art. 3 – Zona di Produzione

La zona di produzione della "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" comprende i seguenti comuni nel territorio della Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige (Südtirol):

COMUNI DI PRODUZIONE "MELA ALTO ADIGE IGP"	
ALDINO	ALDEIN
ANDRIANO	ANDRIAN
APPIANO SULLA STRADA DEL VINO (S.S. D.V.)	EPPAN A.D.WEINSTRASSE
AVELENGO	HAFLING
BARBIANO	BARBIAN
BOLZANO	BOZEN
BRESSANONE	BRIXEN
BRONZOLO	BRANZOLL
CAINES	KUENS
CALDARO S.S.D.V.	KALTERN A.D.W.
CAMPO DI TRENS	FREIENFELD
CASTELBELLO CIARDES	KASTELBELL-TSCHARS
CASTELROTTO	KASTELRUTH
CERMES	TSCHERMS
CHIUSA	KLAUSEN
CORNEDO ALL'ISARCO	KARNEID
CORTACCIA	KURTATSCH
CORTINA S.S.D.V.	KURTINIG
EGNA	NEUMARKT
FIÈ ALLO SCILIAR	VOELS AM SCHLERN
FORTEZZA	FRANZENSFESTE
FUNES	VILLNOESS
GARGAZZONE	GARGAZON
GLORENZA	GLURNS
LACES	LATSCH
LAGUNDO	ALGUND
LAION	LAJEN
LAIVES	LEIFERS
LANA	LANA
LASA	LAAS

MAGRÈ S.S.D.V.	MARGREID
MALLES VENOSTA	MALS
MARLENGO	MARLING
MARTELLO	MARTELL
MELTINA	MOELTEN
MERANO	MERAN
MONTAGNA	MONTAN
NALLES	NALS
NATURNO	NATURNS
NAZ-SCIAVES	NATZ/SCHABS
NOVA PONENTE	DEUTSCHNOFEN
ORA	AUER
PARCINES	PARTSCHINS
PLAUS	PLAUS
PONTE GARDENA	WAIDBRUCK
POSTAL	BURGSTALL
PRATO ALLO STELVIO	PRAD AM STILFSERJOCH
RENON	RITTEN
RIFIANO	RIFFIAN
RIO DI PUSTERIA	MUEHLBACH
RODENGO	RODENECK
S.GENESIO ATESINO	JENESIEN
S.LEONARDO IN PASSIRIO	ST.LEONHARD IN PASSEIER
S.MARTINO IN PASSIRIO	ST.MARTIN IN PASSEIER
S.PANCRAZIO	ST.PANKRAZ
SALORNO	SALURN
SCENA	SCHENNA
SENALES	SCHNALS
SILANDRO	SCHLANDERS
SLUDERNO	SCHLUDERNS
TERLANO	TERLAN
TERMENO S.S.D.V.	TRAMIN A.D.WEINSTR.
TESIMO	TISENS
TIROLO	TIROL
TRODENA	TRUDEN
TUBRE	TAUFERS IM MÜNSTERTAL
VADENA	PFATTEN
VANDOIES	VINTL
VARNA	VAHRN
VELTURNO	FELDTHURNS
VERANO	VOERAN
VILLANDRO	VILLANDERS

16 GIU. 2004

16 GIU. 2004

Art. 4 – Elementi che comprovano l'origine

4.1riferimenti storici

Esistono numerosi documenti che comprovano come, già dal medioevo la coltivazione delle mele in Alto Adige fosse diffusa con un numero elevato di varietà. Proprio la diversità varietale, già alla fine del 1700, favorì le prime esportazioni di mele soprattutto in Germania ed in Russia. Un elenco vivaistico dell'associazione agricolturale di Bolzano del 1856 contiene ben 193 varietà di mela coltivabili.

4.2 Riferimenti culturali

Nell'opera storica più importante della coltivazione ortofrutticola dell'Alto Adige di Karl Mader del 1894 e del 1904 vengono individuate quasi 40 varietà molto diffuse sull'intero territorio dell'Alto Adige.

4.3 Riferimenti sociali ed economici

Grazie alle particolari favorevoli condizioni pedoclimatiche la coltivazione melicola in Alto Adige è passata nel tempo dalle sole varietà autoctone a quelle provenienti da altri paesi, che bene si sono adattate al microclima.

Testimonianza di questo fatto sono i circa 8000 produttori, prevalentemente associati in cooperative, che attualmente costituiscono il sistema di produzione melicolo dell'Alto Adige.

La melicoltura, grazie al valore della produzione diretta ed all'indotto costituito dal sistema di imballaggi, trasporti e confezionamento rappresenta una delle risorse fondamentali dell'economia del territorio Alto Atesino.

4.4 Rintracciabilità

Le aziende agricole idonee alla produzione della "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" sono inserite in un apposito elenco attivato e aggiornato a cura dell'Organismo incaricato dell'attività di controllo.

Il sistema utilizzato per garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" si basa sui seguenti elementi:

- identificazione, mediante cartellini personalizzati, del prodotto all'ingresso dei centri di condizionamento;
- redazione di un registro di carico delle partite IGP;
- mantenimento della identificazione del produttore anche nelle fasi di accettazione, movimentazione e stoccaggio temporaneo, realizzate nel centro di condizionamento, fino alla fase di calibratura e/o selezione;
- identificazione della partita calibrata e/o selezionata e compilazione di un registro di calibrazione e/o selezione;
- redazione di un registro di scarico delle partite commerciali IGP, con evidenziata la destinazione delle stesse.

16 GIU. 2004

Art. 5 - Metodo di ottenimento

5.1 Il sistema di produzione

I sistemi di produzione della „Mela Alto Adige" o „Südtiroler Apfel" sono finalizzati a valorizzare la naturale vocazione pedoclimatica delle aree di produzione. Le pratiche adottate permettono di ottenere mele dall'elevato livello qualitativo grazie all'ottimale equilibrio vegeto-produttivo adottato.

La „Mela Alto Adige" o „Südtiroler Apfel" è prodotta utilizzando tecniche e metodi a basso impatto ambientale, quali la produzione integrata e/o l'agricoltura biologica.

5.2- Densità d'impianto

Nei nuovi meleti il sistema d'impianto raccomandato è a filari singoli. La densità di piantagione e la forma d'allevamento devono essere compatibili con la necessità di ottenere frutti di qualità.

5.3 Gestione del Terreno

I terreni su cui si sviluppa la coltivazione di mele dell'Alto Adige sono per loro natura soffici, ben drenati e ricchi di ossigeno e in essi le radici possono svilupparsi al meglio.

Il pH medio del terreno si mantiene su 6-8.

Le sostanze nutritive sono apportate con un'equilibrata concimazione eseguita sulla base dell'esito di un'analisi del terreno e delle foglie, favorendo in tal modo la qualità dei frutti e limitando nello stesso tempo lo sviluppo delle malattie fisiologiche.

E' previsto l'inerbimento nell'interfila, per tutta la durata dell'impianto. La presenza dell'erba tra le file consente di ottenere un bilancio umico positivo del terreno dei frutteti e inoltre esso viene protetto da erosione (fatto questo particolarmente importante nelle colture situate su pendii), da un prematuro inaridimento e da un riscaldamento eccessivo in estate.

5.4 Controllo della produzione

Il corretto equilibrio vegeto- produttivo delle piante viene ottenuto attraverso la potatura di produzione che sarà finalizzata al mantenimento della forma di allevamento adottata ed al diradamento che in molte varietà si rende necessario per garantire un ottimale sviluppo qualitativo delle produzioni.
La potatura verrà eseguita ogni anno durante il periodo invernale di riposo della pianta. Il diradamento dei frutti potrà essere effettuato in funzione del carico produttivo presente al fine di mantenere sulla pianta la quantità di frutti ottimale per ciascuna varietà.

5.5 Irrigazione

L'uso di una corretta pratica irrigua è ritenuto indispensabile per l'ottenimento di produzioni di qualità. L'irrigazione viene eseguita da Marzo a Settembre.

16 GIU. 2008

5.6 Raccolta

Al fine di ottenere la ottimale qualità e conservabilità delle differenti varietà, la raccolta è eseguita con un accurato stacco delle mele esclusivamente a mano e con il prodotto al giusto grado di maturazione.

5.7 Produzioni

La produzione massima realizzabile nelle diverse zone di produzione non può superare le 68 t/ha.

5.8 Conservazione

La conservazione a lungo termine dei frutti ad Indicazione Geografica Protetta „Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" deve utilizzare la tecnica della refrigerazione (normale, LO, ULO). I parametri di conservazione principali sono: temperatura, percentuale di O_2, percentuale di CO_2 ed umidità relativa.
In particolare:

- la temperatura consigliata per le celle destinate alla conservazione di mele varia, a seconda della varietà, tra 0,5 °C e 2,5 °C,
- il contenuto di O_2 tra 1,0% e 2,0%,
- il contenuto di CO_2 tra 1,2% e 3%,
- l'umidità relativa da 90% a 95%.

Nella scelta delle condizioni ottimali per la conservazione in LO ed ULO il contenuto di CO_2 e di O_2 deve essere determinato in funzione della influenza reciproca ed in rapporto con la temperatura e l'umidità relativa.

5.9 Commercializzazione

L'Indicazione Geografica di cui all'art. 1 può essere adottata solo da imprese singole ed associate aventi le strutture di lavorazione (Centri di condizionamento) in Alto Adige.

La commercializzazione della "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" deve essere effettuata esclusivamente nel periodo da inizio agosto a fine luglio.

5.10 Confezionamento

La "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" viene immessa al consumo utilizzando una delle seguenti confezioni:

- *Plateaux 30x40 in cartone, legno e plastica, ad uno o più strati;*
- *Plateaux 30x50 in cartone, legno e plastica, ad uno o più strati;*
- *Plateaux 40x60 in cartone, legno e plastica, ad uno o più strati;*
- *Confezione carta cartonlegno 30 x 50 in cartone e legno*
- *Cartone euro 40 x 60*
- *Cartone telescopico (Traypack) 32 x 52*
- *Confezioni monofrutto o con più frutti sigillate (vassoi, cartoni, sacchetti, ecc.)*
- *Imballaggi riutilizzabili di plastica (p.es.:IFCO, Steco e similari, cassa cliente, ecc.)*
- *Minibin*

16 GIU. 2006

- *Altri imballaggi ammessi dalla normativa vigente in materia.*

Art. 6 - Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

In Alto Adige le condizioni climatiche per la coltivazione delle mele sono molto favorevoli. Il melo, infatti, cresce e si sviluppa particolarmente bene in un clima moderato, come lo si trova nelle vallate altoatesine a sud della catena montuosa dell'arco alpino. Nel periodo dell'estate avanzata e dell'autunno si hanno i tipici e marcati sbalzi di temperatura tra giorno e notte, che si riflettono positivamente sulla "qualità interna" del frutto, vale a dire sul suo contenuto zuccherino e di vitamine, ma anche e soprattutto sulla "qualità esterna", sviluppando in modo particolare l'attraente colorazione rossa e gialla delle mele e la quasi assenza di rugginosità, particolarmente sulla Golden Delicious.

Il concorso tra il numero elevato di ore di sole, le notti fresche, le basse precipitazioni dovute alle catene montagnose a nord, assicura frutta di sapore e di colore particolarmente accentuati.

L'altitudine dei frutteti tra 200 e 1000 m s.l.m. ed i terreni leggeri ben arieggiati garantiscono un aroma intenso, una polpa compatta ed una conseguente alta conservabilità.

L'insieme di questi fattori ambientali insieme alla secolare attività dell'uomo, grazie al profondo intreccio tra la melicoltura e la salvaguardia del territorio e dell'ambiente tipici del sistema produttivo locale, contribuiscono a conferire alla Mela Alto Adige IGP, caratteristiche uniche, riconosciute sia sul mercato interno che internazionale.

ART. 7 – Controlli

L'attività di controllo sull'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta da Check Fruit s.r.l., via C. Boldrini, 24 - 40121 BOLOGNA, organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. Cee n. 2081/92 del 14 luglio 1992.

ART. 8 – Etichettatura

Sull'etichetta da apporre sulle confezioni o sui singoli frutti, l'indicazione geografica protetta "Mela Alto Adige" (lingua italiana) o "Südtiroler Apfel" (lingua tedesca) deve figurare in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta e dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta".

E' consentito, in abbinamento alla Indicazione Geografica Protetta, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Per la mela stivata nelle confezioni ammesse dal presente disciplinare, nella designazione del prodotto "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel", deve essere utilizzata la bollinatura sui singoli frutti con apposito logo e con la seguente percentuale di unità bollinate: pari ad almeno il 70% del

totale dei frutti presenti nella confezione di tipo Plateaux e minimo 33% nelle altre confezioni non sigillate.

La descrizione, raffigurazione e gli indici colorimetrici del logo, ovvero del simbolo distintivo dell'Indicazione Geografica Protetta, sono riportati in allegato al presente disciplinare.

E' fatto divieto di usare nella designazione e presentazione della indicazione geografica protetta di cui all'art.1 qualsiasi altra indicazione ed aggettivazione aggiuntiva, diverse da quelle previste dal presente disciplinare.

Logotipo e colori ammessi per la designazione e presentazione della "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel"

Le confezioni ammesse per la "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" devono recare ben visibile il nome della IGP in lingua italiana o tedesca (carattere Futura), rispettando il seguente logotipo, ammesso nei colori nero, verde scuro pantone 340, blu pantone 286 e bianco.

