DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "MELA VAL DI NON"

Art. 1

Nome del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta "**Mela Val di Non**" è riservata alle mele che rispondono alle condizioni e ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

2.1. ***Le varietà*** - Le mele denominate "**Mela Val di Non**" D.O.P. vengono prodotte utilizzando esclusivamente le seguenti varietà: Golden Delicious, Renetta Canada, Red Delicious.

2.2. ***Caratteristiche del prodotto***

2.2.1 Aspetto esterno – All'atto dell'immissione al consumo i frutti devono essere interi, di aspetto fresco e sano, puliti, privi di sostanze ed odori estranei.

I frutti dovranno essere di forma:
- tronco-conica oblunga per Golden Delicious e Red Delicious;
- tronco-conica o appiattita per Renetta Canada.

La colorazione tipica dei frutti è:

dal verde al giallo, a volte con faccetta rosata, per Golden Delicious;
giallo-verdastra con buccia rugosa per Renetta Canada;
rossa su fondo verde per Red Delicious.

2.2.2. Caratteristiche chimiche – Il tenore zuccherino dei frutti deve rispondere ai seguenti valori minimi per le rispettive varietà:

12 °Brix per Golden Delicious;
9 °Brix per Renetta Canada;
9 °Brix per Red Delicious.

Relativamente all'acidità i valori minimi vengono indicati rispettivamente in:

5 meq NaOH/100 g per Golden Delicious;
8 meq NaOH/100 g per Renetta Canada;
3,5 meq NaOH/100 g per Red Delicious.

Inoltre, alla raccolta i frutti di Golden Delicious devono presentare un valore minimo di Indice di Thiault << Zuccheri totali (g/l) + Acidità (g/l di acido malico) x 10 >> pari a 170.

2.2.3. ***Caratteristiche fisiche*** – I valori di durezza espressi in kg/cm^2 non devono scendere al di sotto di:

5 per Golden Delicious;
5 per Renetta Canada;
5,5 per Red Delicious.

2.2.4. ***Calibro e categoria*** - La DOP "Mela Val di Non" è riservata alle mele appartenenti alle categorie commerciali Extra e I^ . Le caratteristiche minime di calibro sono indicate in 65 mm. I requisiti qualitativi minimi richiesti relativi alle diverse varietà e categorie, sono quelli stabiliti dalla normativa comunitaria, ai sensi del Reg. (CE) 920/1989, e successive modifiche.

2.2.5. ***Caratteristiche organolettiche*** – Le pregevoli caratteristiche organolettiche delle mele denominate "Mela Val di Non" derivano dal giusto equilibrio dei parametri fisico-chimici sopra descritti. In particolare:

- la Golden Delicious si distingue per la croccantezza e la succosità della polpa e per il peculiare sapore dolce-acidulo;

- la Renetta Canada assume diversa consistenza e differenti sapori a seconda dell'epoca del consumo, passando da polpa croccante e decisamente acidula fino a polpa pastosa e dolce, mantenendo comunque forti connotati di specifica peculiarità organolettica;
- la Red Delicious è caratterizzata da una polpa più pastosa e presenta un gusto prevalentemente dolciastro.

Si riportano sinteticamente nella seguente tabella i parametri qualitativi per le mele denominate **"Mela Val di Non"**, riferiti al momento del confezionamento.

VARIETA'	COLORE	ZUCCHERI °Brix (valore minimo)	ACIDITA' meq NaOH/100 g (valore minimo)	DUREZZA Kg/cm^2 (valore minimo)
Golden Delicious	Dal verde al giallo, a volte con faccetta rosata	12	5	5
Renetta Canada	Giallo-verdastro rugginoso	9	8	5
Red Delicious	Rosso su fondo verde	9	3,5	5,5

Art. 3
Zona di produzione

La zona di produzione della D.O.P. "**Mela Val di Non**", corrispondente al Bacino Idrografico del Torrente Noce ricadente nella Val di Sole e Val di Non, altrimenti chiamate Valli del Noce o Anaunia, è situata nella Provincia Autonoma di Trento.

Tale zona, riferita alle relative Valli, come risulta dalla cartografia di riferimento, comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizzana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredo, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malè, Malosco, Mezzana,

Monclassico, Nanno, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffrè, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tuenno, Vermiglio, Vervò.

Art. 4
Elementi che comprovano l'origine

4.1. ***Riferimenti storici*** - Gli elementi che comprovano l'origine del prodotto sono costituiti da riferimenti storici che attestano la lunga tradizione frutticola di questo territorio. Questa si fa risalire a tempi molto antichi, come dimostrato anche dalla toponomastica (Malè deriva il suo nome dal latino *Maletum*, cioé "posto delle mele", così come Malosco), oltre che dalle autorevoli fonti storiche (Carta di Regola del 1564 della Villa di Dardine e Carta di Regola di Cles del 1641).

In una lettera del 1739 una nobile famiglia viene richiesta dell'invio a Vienna di un cesto di "pomi rosmarini", già allora rinomati per l'eccellente qualità fin nella Capitale dell'Impero Asburgico.

Dall'inizio del 1800 le fonti si fanno numerose, e nella seconda metà del secolo i frutticoltori acquisiscono una nutrita serie di riconoscimenti e premi per la qualità della frutta portata alle esposizioni internazionali di quell'epoca.

4.2. ***Riferimenti culturali*** – Nella zona di produzione esistono numerose testimonianze pittoriche ed artistiche anche risalenti ad epoche pre-rinascimentali, che attestano l'importanza della mela nel contesto del territorio. Nutrita anche la produzione di forme poetiche dialettali dedicate alla mela ed alla produzione frutticola della valle.

4.3. ***Riferimenti sociali ed economici*** – Gli oltre 5000 produttori di **"Mela Val di Non"**, organizzati prevalentemente nelle strutture cooperative di conservazione, lavorazione e vendita, insieme al cospicuo indotto economico derivante dalla gestione dei trasporti, degli imballaggi, della stessa lavorazione e confezionamento, costituiscono per le valli di produzione il sostanziale fondamento economico.

4.4. ***Rintracciabilità:*** A livello di controlli per l'attestazione di provenienza della produzione D.O.P., la prova dell'origine della "Mela Val di Non" dalla zona geografica di produzione delimitata è certificata dall'organismo di controllo di cui all'articolo 7 sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

I principali di tali adempimenti , che assicurano la rintracciabilità del prodotto, in ogni segmento della filiera, cui si sottopongono i produttori e/o confezionatori sono i seguenti:

- iscrizione ad un apposito elenco dei produttori di "Mela Val di Non";
- tenuta del catasto di tutti i terreni sottoposti alla coltivazione di "Mela Val di Non";
- tenuta di appositi registri di produzione e condizionamento.

Art. 5
Metodo di ottenimento

5.1. ***Sistema di coltivazione*** – Le tecniche di coltivazione dei meleti atti a produrre la D.O.P. "**Mela Val di Non"** sono riconducibili a quelle tradizionali, con l'obiettivo di mantenere il giusto equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza ottenere produzioni di elevata qualità.

A tal fine i sistemi di allevamento adottati sono quelli a pieno vento e a fusetto.

5.2. ***Densità d'impianto*** - Non sono ammessi impianti superfitti, con un numero di piante superiore a 4800 piante/ha.

5.3. ***Gestione del terreno*** - Le tecniche di produzione tradizionale adottate nella zona prevedono l'inerbimento del terreno tra le file per tutta la vita produttiva dell'impianto e lo sfalcio dell'erba nei mesi primaverili-estivi. Queste pratiche rivestono particolare importanza sia per la dotazione nutrizionale del terreno, attraverso una continua restituzione naturale di elementi, sia per la sua struttura fisica e biologica, salvaguardate dal mantenimento ed arricchimento della dotazione

di sostanza organica. L'apporto di elementi nutritivi sotto forma minerale viene quindi a costituire una pratica integrativa di modesta quantità.

5.4 ***Controllo della produzione*** - Il controllo del carico produttivo viene eseguito attraverso una opportuna gestione delle operazioni di potatura ed interventi di diradamento, al fine di ottenere la miglior qualità delle produzioni. La potatura deve essere eseguita manualmente ogni anno durante il periodo invernale di riposo della pianta e deve mirare a garantire il giusto rapporto tra gemme a frutto e vigoria.

5.5. ***L'irrigazione*** - L'uso di sistemi irrigui è pratica ritenuta indispensabile per l'ottenimento di produzioni di qualità, e viene eseguita da marzo ad ottobre secondo le necessità.

5.6. ***La raccolta*** – La raccolta viene effettuata esclusivamente a mano e deve effettuarsi nei mesi di agosto, settembre, ottobre e prima quindicina di novembre a seconda della maturazione fisiologica delle varietà.

5.7. ***Le produzioni*** – Le produzioni massime realizzabili non possono superare le 68 t/ha, intese come media aziendale.

5.8 ***Confezionamento*** – Le mele denominate **"Mela Val di Non"** devono essere confezionate in imballaggi o confezioni tali da consentire la chiara identificazione del prodotto.

Art. 6

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

1. ***Ambiente naturale*** - La vocazionalità del territorio per la produzione di mele di elevato pregio organolettico-qualitativo è riconducibile alle esclusive matrici geologiche di tipo calcareo-dolomitico, non riscontrabili in altre aree a destinazione frutticola. Ottimali i valori della sostanza organica e dell'Azoto, buoni i contenuti degli altri macroelementi nonché degli elementi minori.

Molto favorevoli sono pure le caratteristiche climatiche di questa regione frutticola alpina, che si manifestano soprattutto negli andamenti pluviometrici e termici, tra i quali si distingue la peculiarità delle escursioni termiche autunnali, mediamente superiori ai 16 °C, passando ad esempio da minime notturne di 2-6 °C a massime di 18-22 °C, e dell'umidità relativa, che presenta in quel periodo valori indicativi del 75%.

Pochi gli eventi grandinigeni ed abbastanza rare le gelate primaverili che possano influire significativamente sulle produzioni.

Anche il territorio naturale, inserito in un contesto alpino caratterizzato da tipiche associazioni floristiche e da una peculiare fauna selvatica, come descritto da botanici e da naturalisti, testimonia l'*unicum* ambientale e territoriale tra coltivazione e natura.

2. ***Ambiente umano*** - Congiuntamente all'ambiente naturale il fattore "uomo", con la sua secolare tradizione, ha contribuito in maniera determinante a caratterizzare il forte legame esistente tra la "Mela Val di Non" e l'area delimitata di produzione, così come descritto nelle notizie storiche relative alla prova dell'origine e comprovato da una consistente bibliografia di carattere storico-culturale e scientifico.

Grazie al forte radicamento della popolazione rurale nell'area di produzione considerata, con tutta la sua tradizionale esperienza, con le sue capacità culturali tramandate da generazione in generazione, con la continua ricerca e messa in atto di tradizionali e specifiche tecniche colturali, si sono determinate le condizioni affinchè la coltivazione della "mela" si consolidasse nel tempo, fino ad oggi, come un patrimonio storico-tradizionale e culturale di tutto il territorio, oltre che come fondamentale risorsa economica.

Oggi, infatti, ben 15.000 persone, su un totale di 35.000, dell'area frutticola considerata sono coinvolte nella filiera produttiva della mela.

Ecco perché il ritmo della vita della popolazione dell'area è scandito dalle fasi fenologiche di produzione della mela (in particolare della fioritura e della maturazione e raccolta) e

tante feste popolari, avvenimenti culturali e convegni sono legati al frutto "mela" ed all'autentico significato che la coltura riveste in un'agricoltura integrata di montagna, sia in termini di salvaguardia del territorio e dell'ambiente naturale che della tradizione culturale.

3. *Connessione fattori ambientali naturali e umani.* Dalla connessione dei predetti fattori del tutto eccezionali, risulta evidente che l'ambiente naturale, climatico e umano delle vallate interessate costituiscono un unicum inscindibile.

Tale connessione ha contribuito ad ottenere un prodotto "mela" del tutto peculiare, con caratteristiche organolettiche e qualitative uniche e altamente rinomato, tant'è che la mela proveniente dalla Val di Non gode ovunque di un'alta reputazione sia in termini socio-economici che commerciali, così come risulta dimostrato dalla sua partecipazione a numerose mostre e manifestazioni a livello nazionale ed internazionale, con la conquista dei relativi premi ed attestati di benemerenza.

Tutto ciò è dovuto al "totalizzante" coinvolgimento - culturale, lavorativo ed economico - degli abitanti della zona nel processo produttivo della *"mela Val di Non",* che ha contribuito a determinare un forte legame del prodotto stesso con l'ambiente ed, in particolare, a sviluppare nel corso del tempo un profondo legame "sentimentale" tra le genti delle Valli interessate e questo frutto eccezionale.

Art. 7
Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'articolo 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992.

Art. 8
Etichettatura

Sulle confezioni di vendita o sui singoli frutti dovrà apparire la dicitura **D.O.P. "Mela Val di Non".**

Nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal presente disciplinare o di indicazioni complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

Mela.Val.N.n.disc.