Disciplinare di produzione
della indicazione geografica protetta «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel»

Art. 1
Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Mela Alto Adige» (lingua italiana) / «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» / «Südtiroler Apfel» è riservata ai frutti provenienti dai meleti coltivati nella zona delimitata al successivo art. 3, e costituiti attualmente dalle seguenti varietà, mutanti e/o 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;

l) Pinova;

m) Topaz;

n) Ipador

o) CIVM49

p) Bonita

q) SQ159

r) Inored

2.2. Caratteristiche del prodotto

La «Mela Alto Adige» / «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» / «Südtiroler Apfel» 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. Il tenore zuccherino e i valori di durezza espressi in kg/cm^2 dei frutti, valutati entro 2 mesi dalla raccolta, devono rispettare i valori minimi sotto elencati per le rispettive varietà.

Per le mele destinate esclusivamente alla trasformazione sono previsti tutti i requisiti richiesti dal disciplinare di produzione, con l'eccezione di categoria commerciale, epicarpo colore, epicarpo sovraccolore e calibro. Tali frutti possono fregiarsi della IGP «Mela Alto Adige» (lingua italiana) / «Südtiroler Apfel» (lingua tedesca) ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.

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; per il prodotto biologico anche Seconda
- calibro: diametro minimo 65 mm;
- tenore zuccherino: superiore a 11° Brix;
- durezza: minimo 5,5 kg/cm2 .

Elstar:

- epicarpo colore: giallo;
- epicarpo sovraccolore: rosso vivo > 20% della superficie;
- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda
- calibro: diametro minimo 65 mm;
- tenore zuccherino: superiore a 10,5° Brix;
- durezza: minimo 5 kg/cm2 .

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; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 65 mm;

- tenore zuccherino: superiore a 12,5° Brix;

- durezza: minimo 5 kg/cm2 .

Gala:

- epicarpo colore: verde giallo-giallo dorato;

- epicarpo sovraccolore: rosso minimo 20% della superficie (Gala standard); > 50% per i cloni rossi

- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 60 mm;

- tenore zuccherino: superiore a 10,5° Brix;

- durezza: minimo 5 kg/cm2 .

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; per il prodotto biologico la rugginosità è ammessa secondo i criteri di rugginosità definiti per la categoria Seconda.

- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 65 mm;

- tenore zuccherino: superiore a 11° Brix;

- durezza: minimo 5 kg/cm2 .

Granny Smith:

- epicarpo colore: verde intenso;

- epicarpo sovraccolore: possibile leggera sfaccettatura rosa;

- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 65 mm;

- tenore zuccherino: superiore a 10° Brix;

- durezza: minimo 5,5 kg/cm2 .

Idared:

- epicarpo colore: giallo-verde;

- epicarpo sovraccolore: rosso intenso uniforme > 33% della superficie;

- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda;

- calibro: diametro minimo 65 mm;

- tenore zuccherino: superiore a 10° Brix;

- durezza: minimo 5 kg/cm2

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; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 65 mm;

- tenore zuccherino: superiore a 11° Brix;

- durezza: minimo 5 kg/cm2 .

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; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 65 mm;

- tenore zuccherino: superiore a 10° Brix;

- durezza: minimo 5 kg/cm2 .

Red Delicious:

- epicarpo colore: verde giallo;

- epicarpo sovraccolore: rosso intenso brillante e striato > 75% della superficie; per i cloni rossi > 90% della superficie;

- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 65 mm;

- tenore zuccherino: superiore a 10° Brix;

- durezza: minimo 5 kg/cm2 .

Stayman Winesap:

- epicarpo colore: verde giallastro;

- epicarpo sovraccolore: rosso uniforme con leggere striature > 33%; - per Red Stayman (Staymanred): > 50% della superficie;

- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 65 mm;

- tenore zuccherino: superiore a 10° Brix;

- durezza: minimo 5 kg/cm2 .

Pinova:

- epicarpo colore: verde chiaro-giallo

- epicarpo sovraccolore: rosso striato > 10% della superficie

- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 65 mm;

- tenore zuccherino: superiore a 11° Brix;

- durezza: minimo 5 kg/cm2 .

Topaz:

- epicarpo colore: verde chiaro-giallo

- epicarpo sovraccolore: rosso striato > 33% della superficie

- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 60 mm;

- tenore zuccherino: superiore a 10,5 Brix;

- durezza: minimo 5 kg/cm2 .

Ipador:

- epicarpo colore: verde chiaro-giallo

- epicarpo sovraccolore: rosso intenso > 40% della superficie

- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 65 mm

- tenore zuccherino: superiore a 11,5 Brix

- durezza: minimo 6,5 kg/cm2

CIVM49:

- epicarpo colore: verde chiaro-giallo

- epicarpo sovraccolore: rosso carminio > 60% della superficie

- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 55 mm

- tenore zuccherino: superiore a 11,5 Brix

- durezza: minimo 5,5 kg/cm2

Bonita:

- epicarpo colore: verde chiaro-giallo

- epicarpo sovraccolore: rosso lucido > 30% della superficie

- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 60 mm

- tenore zuccherino: superiore a 10 Brix

- durezza: minimo 5 kg/cm2

SQ159:

- epicarpo colore: verde chiaro-giallo

- epicarpo sovraccolore: da rosso a rosso vivo > 33% della superficie

- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 60 mm

- tenore zuccherino: superiore a 11 Brix

- durezza: minimo 5 kg/cm2

INORED:

- epicarpo colore: verde chiaro-giallo

- epicarpo sovraccolore: ≥60% rosso

- categoria commerciale: Extra e Prima; per il prodotto biologico anche Seconda

- calibro: diametro minimo 60 mm

- tenore zuccherino: superiore a 10,5 Brix

- durezza: minimo 5 kg/cm2

Art. 3
Zona di produzione

La zona di produzione della «Mela Alto Adige» / «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 J	ENESIEN
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

Art. 4
Elementi che compravano l'origine

4.1. Riferimenti 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 - Südtirol

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» / «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» / «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.

Art. 5
Metodo di ottenimento

5.1. Il sistema di produzione

I sistemi di produzione della «Mela Alto Adige» / «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» / «Südtiroler Apfel» è prodotta utilizzando tecniche e metodi a basso impatto ambientale.

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. Le sostanze nutritive sono apportate con un'equilibrata concimazione eseguita sulla base dell'esito di un'analisi del terreno, 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. Nelle zone in cui i frutteti si coprono con reti, destinate alla difesa contro il maggiolino (Melolontha melolontha) è consentito un contemporaneo diserbo totale.

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.

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

Le produzioni massime destinate al mercato fresco nella zona di produzione di cui all'art. 3 non possono essere superiori alla media di 68t/ha, calcolata sulla intera zona di produzione.

5.8. Conservazione

La conservazione a lungo termine delle mele deve utilizzare la tecnica della refrigerazione (normale, LO, ULO). I parametri di conservazione principali sono: temperatura, percentuale di O2, percentuale di CO2 ed umidità relativa.

5.9. Commercializzazione

L'indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 può essere adottata solo da imprese singole ed associate aventi le strutture di lavorazione in Alto Adige. La commercializzazione della «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» può essere effettuata fino al 31 dicembre dell'anno successivo a quello della raccolta.

Al fine di evitare danneggiamenti al prodotto, quali lesioni della buccia, ammaccature con conseguenti imbrunimenti della polpa ed altre alterazioni, le operazioni di condizionamento e confezionamento devono avvenire nell'area geografica delimitata. Tale vincolo trova giustificazione nella grande esperienza acquisita nella gestione del prodotto in post-raccolta da parte degli operatori che operano storicamente da oltre 40 anni nell'area delimitata dell'Alto Adige.

5.10 Confezionamento

Le mele denominate «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» 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

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 1100 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 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 una struttura di controllo autorizzata conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'organismo di controllo Südtiroler Qualitätskontrolle – Controllo Qualità Alto Adige, via Jakobi 1B,39018, Terlano (BZ).

Art. 8
Lavorazione, confezionamento e etichettatura

Sull'etichetta da apporre sulle confezioni o sulla confezione di vendita stessa o sui singoli frutti dovrà apparire la dicitura «Mela Alto Adige» Indicazione geografica protetta (lingua italiana) oppure «Südtiroler Apfel» geschützte geografische Angabe (lingua tedesca). La dimensione della dicitura «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» da apporre sulle etichette delle confezioni o dei singoli frutti o sulle confezioni di vendita stesse è fissata ad un minimo di 2 mm di altezza. Per i bollini da apporre sui frutti la dimensione della dicitura «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» è fissata a un minimo di 0,8 mm di altezza.

É 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 e/o collettivi, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.