

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 14 settembre 2023

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mela Rossa Cuneo». (23A05258)

(GU n.225 del 26-9-2023)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della Direzione generale per la promozione della qualità
agroalimentare e dell'ippica

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali

garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialita' tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 223/2013 della Commissione del 6 marzo 2013 con il quale e' stata registrata la indicazione geografica protetta «Mela Rossa Cuneo» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 251 del 25 ottobre 2013;

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio per la valorizzazione e tutela della Mela Rossa Cuneo IGP con sede in via Caraglio, 16 - 12100 Cuneo, soggetto non riconosciuto ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/1999;

Considerato che il decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, recante la procedura a livello nazionale per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, prevede all'art. 13 che la richiesta di modifica di un disciplinare di produzione di una DOP o IGP possa essere presentata dal relativo consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della citata normativa o, in assenza, da soggetti immessi nel sistema di controllo della denominazione che rappresentino almeno il 51% della produzione controllata dell'ultimo anno solare/campagna produttiva, nonche' una percentuale pari almeno al 30% delle imprese inserite nel sistema di controllo;

Considerato che dai riscontri effettuati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste e dalla Regione Piemonte, e' risultato che la richiesta presentata dal Consorzio per la valorizzazione e tutela della Mela Rossa Cuneo IGP

soddisfi tale condizione.

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Piemonte con comunicazione protocollo PQAI IV n. 0635214 del 12 dicembre 2022 - ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie cosi' come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Visto il comunicato del Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 181 del 4 agosto 2023 a seguito della riunione di pubblico accertamento prevista all'art. 8 del decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, tenutasi a Cuneo in data 11 luglio 2023 con il quale e' stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mela Rossa Cuneo» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mela Rossa Cuneo»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, nonche' alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023 della Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mela Rossa Cuneo», di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 181 del 4 agosto 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Mela Rossa Cuneo», ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della indicazione geografica protetta «Mela Rossa Cuneo» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 14 settembre 2023

Il dirigente: Cafiero

Allegato A

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta
«Mela Rossa Cuneo»

Art. 1.

Nome del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Mela Rossa Cuneo» è riservata alle mele che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

Le mele denominate «Mela Rossa Cuneo» IGP vengono prodotte utilizzando esclusivamente i gruppi varietali di mele:

- a) Red Delicious;
- b) Gala;
- c) Fuji;
- d) Braeburn.

Devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

Red Delicious:

epicarpo rosso intenso vinoso, con estensione $\geq 90\%$ della superficie della buccia; esente da untuosità e rugginosità, confinata all'interno della cavità pedunculare;

forma tronco-conica;

calibro diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g;

tenore zuccherino ≥ 11 °Brix;

polpa color bianco o bianco crema, talora con sfumature e venature verde chiaro; consistenza fondente;

durezza ≥ 5 kg /cm²;

Gala:

epicarpo rosso intenso brillante, con estensione $\geq 80\%$ della superficie della buccia; distribuzione prevalentemente striata, talora sfumata;

forma da sferoidale a tronco-conica;

calibro diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g;

tenore zuccherino ≥ 12 °Brix;

polpa color bianco crema, soda, croccante e succosa, di fine tessitura;

durezza ≥ 5 kg /cm²;

Fuji:

epicarpo rosso da chiaro a intenso, con estensione $\geq 60\%$ della superficie della buccia;

forma da sferoidale a cilindrica;

calibro diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g;

tenore zuccherino ≥ 12 °Brix;

polpa colore bianco o bianco crema; soda, di tessitura fine croccante e succosa;

durezza ≥ 6 kg /cm²;

Braeburn:

epicarpo dal rosso arancio al rosso intenso, prevalentemente striato, con estensione $\geq 80\%$ della superficie;

forma da sferoidale a tronco conica;

calibro diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g;

tenore zuccherino $\geq 11,5$ °Brix;

polpa colore bianco o bianco crema; consistente, di tessitura fine croccante e succosa;

durezza ≥ 6 kg /cm².

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere interi, di aspetto fresco e sano, puliti e privi di sostanze ed odori estranei, in possesso dei requisiti stabiliti dalle categorie commerciali extra e I.

I requisiti qualitativi minimi richiesti relativi ai diversi gruppi varietali e categorie sono quelli stabiliti dalla normativa

comunitaria.

Per le mele destinate esclusivamente alla trasformazione sono previsti tutti i requisiti richiesti dal disciplinare di produzione, con l'eccezione di categoria, calibro o peso, durezza. Tali frutti possono fregiarsi della denominazione «Mela Rossa Cuneo» I.G.P. ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della «Mela Rossa Cuneo» comprende i seguenti comuni situati in parte nella Provincia di Cuneo ed in parte in quella di Torino ad un'altitudine compresa tra 280 e 650 m s.l.m.

I comuni della Provincia di Cuneo sono i seguenti:

Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Envie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant'Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto, Villar San Costanzo.

I comuni della Provincia di Torino sono i seguenti:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Le distanze ed i sestri di impianto sono quelli normalmente utilizzati nell'area di coltivazione della «Mela Rossa Cuneo». La densità massima di impianto non deve essere superiore alle 4.000 piante/ettaro, le forme di allevamento devono massimizzare la permeabilità della chioma alla radiazione luminosa, la quale rappresenta il fattore determinante al fine dell'ottenimento della tipica colorazione dei frutti.

La particolare brillantezza dell'epicarpo viene ottenuta attraverso gli indispensabili interventi di potatura, nella misura di un intervento invernale e di almeno un intervento di potatura estiva. Tale secondo intervento è finalizzato a garantire la ottimale illuminazione dei frutti necessaria a far sviluppare la tipica colorazione dei frutti. L'irrigazione può essere effettuata sia «per scorrimento», sia con impianti di distribuzione localizzata, i quali consentono di dosare gli apporti agli effettivi fabbisogni idrici.

Al fine di ottenere la ottimale qualità e conservabilità, la raccolta è effettuata al raggiungimento del corretto grado di maturazione di ogni singola cultivar. Deve essere eseguita con un accurato distacco dei frutti.

L'inizio del periodo di raccolta coincide con il momento in cui il frutto raggiunge la colorazione rossa ottimale.

La produzione unitaria massima ammessa per la «Mela Rossa Cuneo» è di 60 t/ha.

La conservazione della «Mela Rossa Cuneo» IGP avviene, secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, assicurando valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da preservarne le peculiari caratteristiche qualitative.

Tra le pratiche di conservazione, prima del confezionamento, è ammessa la ceratura del prodotto con cere naturali (coating) previste dalla normativa sanitaria.

Le mele denominate «Mela Rossa Cuneo» devono essere confezionate in imballaggi o confezioni tali da consentire la chiara identificazione del prodotto.

La commercializzazione della «Mela Rossa Cuneo» IGP deve essere effettuata esclusivamente nel periodo sotto indicato:

- Gala da inizio agosto a fine maggio;
- Red Delicious da inizio settembre a fine giugno;
- Braeburn da fine settembre a fine luglio;
- Fuji da inizio ottobre a fine luglio.

Art. 6.

Legame con il territorio

La peculiarità estetica e gustativa della «Mela Rossa Cuneo» è il risultato della favorevole interazione tra l'ambiente di produzione descritto all'art. 3 e i gruppi varietali descritti

all'art. 2.

Alla qualita' della colorazione rossa concorrono i tre seguenti fenomeni fisico-climatici, che si verificano grazie all'unicum orografico costituito dalla balconata della stretta fascia di altipiano sospesa tra le Alpi occidentali e la pianura padana.

L'ampiezza delle escursioni termiche circadiane nel periodo precedente la raccolta.

La contiguita' da un lato alla catena alpina, dall'altro alla pianura padana - a partire dalla tarda estate e per tutto il periodo autunnale, in corrispondenza dell'evoluzione pre-raccolta della maturazione delle varieta' che costituiscono la «Mela Rossa Cuneo» - determina escursioni termiche tra il giorno e la notte, con valori medi nel periodo pari a 13,8° C. Tali valori rappresentano un'ampiezza insolita, rispetto a quelli generalmente registrati per la maggior parte delle regioni pomicole europee, sia montane sia di pianura, laddove gli sbalzi termici sono prevalentemente imputabili al rapido passaggio di perturbazioni meteorologiche.

L'umettamento della buccia, causato dalle gocce di rugiada che si forma nelle ore piu' fredde della notte, da origine ad un ciclo di bagnatura/asciugatura. Nell'area di pianura sottostante l'altipiano dove e' prevista la coltivazione della «Mela Rossa Cuneo» nei decenni passati era pratica comune aspergere con acqua refrigerata la chioma dei meli nelle notti in cui la temperatura non scendeva rispetto ai valori diurni. Si tentava in tal modo di imitare l'effetto di escursione termica e bagnatura del frutto, che avviene naturalmente sull'altipiano sovrastante. Le «brezze di monte» a senso alternato mattino/sera accentuano e accelerano i cicli circadiani di temperatura e umettamento.

I fenomeni fisici sopra descritti interagiscono con la radiazione luminosa sulla formazione e sull'evoluzione degli antociani, i pigmenti antiossidanti responsabili del colore dell'epicarpo delle mele.

Le escursioni termiche sono strettamente correlate alla formazione dei pigmenti del colore. L'estensione del colore percepibile dall'occhio umano dipende dalla percentuale di cellule con i pigmenti del colore, non gia' da una maggior o minor diluizione degli antociani nelle cellule. Il ciclo di umettamento/asciugatura, determinando la qualita' della radiazione luminosa, interagisce nel processo evolutivo degli antociani, a partire dai composti precursori fino ai fenomeni degenerativi.

Sotto il profilo pedologico, il territorio della «Mela Rossa Cuneo» e' ampiamente vocato alla coltura dei fruttiferi, ed in particolare del melo. Secondo la «Carta dei suoli del territorio frutticolo piemontese occidentale» si incontrano terreni di origine alluvionale, piu' o meno recenti, a stratigrafia evoluta, dotati di orizzonti di accumulo limosi o piu' raramente argillosi, accomunati dalla presenza di un substrato ghiaioso relativamente superficiale.

I fattori ambientali, pedo-climatici, socio-economici e paesaggistici, in sinergia con l'opera dell'uomo che, grazie alle sue

capacità ed esperienza, alla tradizione produttiva locale (ivi compresi il mantenimento delle tradizionali tecniche di coltivazione nel rispetto e nella tutela delle vallate e delle montagne cuneesi), contribuiscono a conferire alla «Mela Rossa Cuneo» caratteristiche uniche.

La vocazione produttiva di mele a buccia rossa del nostro territorio è ben descritta nel documento elaborato dalla Università di scienze gastronomiche di Pollenzo (CN). Il pensiero illuminista settecentesco fece nascere, in Piemonte, accademie e associazioni agrarie cui si deve una intensa attività di ricerca varietale, di diffusione di nuove cultivar e di messa a punto di tecniche colturali impostate su basi scientifiche. Si crearono così le condizioni per la diffusione di varietà di mele a buccia rossa particolarmente apprezzate per la capacità di esprimere nell'ambiente cuneese una particolare intensità e brillantezza di colore.

Lo sviluppo della moderna melicoltura cuneese è riconducibile agli anni '50 e '60 del XX secolo e lentamente nel panorama varietale le mele a buccia rossa cominciarono ad espandersi fino a divenirne, ai giorni nostri, il gruppo prevalente. Negli anni '60 e '70 la dicitura «Mela Rossa Cuneo» viene istituzionalizzata e comincia a comparire nei documenti contabili e nei fogli di viaggio del prodotto destinato al mercato interno; e di quegli anni la prima campagna promozionale che parla di «Mela Rossa Cuneo»; negli anni '80 accompagna in fattura le spedizioni di prodotto all'estero. Negli stessi anni la «Mela Rossa Cuneo» diviene oggetto di mostre pomologiche destinate ad un pubblico di frutticoltori professionali ma anche di consumatori e progressivamente consolida, nel primo decennio del XXI secolo, una sua identificazione commerciale in progetti di valorizzazione commerciale nei punti vendita della GDO del nord ovest italiano.

Art. 7.

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti dall'Istituto Nord Ovest Qualità soc. coop - INOQ, con sede a Moretta (CN), Piazza Carlo Alberto Grosso, 72, P. IVA 02668340041 - tel. 0172 911323, fax 0172 911320, e-mail inoq@inoq.it

Art. 8.

Etichettatura e confezionamento

La «Mela Rossa Cuneo» viene immessa al consumo utilizzando gli imballaggi ammessi dalla normativa vigente.

L'identificazione del prodotto IGP dovrà avvenire sulle

confezioni e/o sui singoli frutti su cui dovrà apparire la dicitura «Mela Rossa Cuneo» IGP in modo chiaro e perfettamente leggibile e con dimensione prevalente su ogni altra dicitura presente.

Nel caso di identificazione mediante bollino la bollinatura dovrà interessare almeno il 70% dei frutti.

Sulle confezioni dovrà inoltre essere riportato il simbolo comunitario della IGP.

E' consentito in abbinamento alla dicitura «Mela Rossa Cuneo» IGP, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Nella designazione e', comunque, 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.

L'identificazione del prodotto IGP destinato esclusivamente alla trasformazione, che non può essere destinato tal quale al consumatore finale, dovrà avvenire in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, che dovranno riportare la dicitura «Mela Rossa Cuneo IGP destinata alla trasformazione».

Allegato B

DOCUMENTO UNICO

[Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari]

«MELA ROSSA CUNEO»

N. CE: [esclusivamente per uso UE]

Parte di provvedimento in formato grafico

1. DENOMINAZIONE

"MELA ROSSA CUNEO"

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Le mele denominate «Mela Rossa Cuneo» IGP vengono prodotte utilizzando esclusivamente le seguenti varietà di mele e i loro cloni:

- a) Red Delicious
- b) Gala

- c) Fuji
- d) Braeburn

Devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

Red Delicious

Epicarpo: rosso intenso vinoso, con estensione ≥ 90 % della superficie della buccia esente da untuosita' e rugginosita', confinata all'interno della cavita' pedunculare.

Calibro: diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g.

Tenore zuccherino: ≥ 11 °Brix.

Durezza polpa: ≥ 5 kg.

Gala

Epicarpo: rosso intenso brillante, con estensione ≥ 80 % della superficie della buccia; distribuzione prevalentemente striata, talora sfumata.

Calibro: diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g.

Tenore zuccherino: ≥ 12 °Brix.

Durezza polpa: ≥ 5 kg.

Fuji

Epicarpo: rosso da chiaro a intenso, con estensione ≥ 60 % della superficie della buccia.

Calibro: diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g.

Tenore zuccherino: ≥ 12 °Brix.

Durezza polpa: ≥ 6 kg.

Braeburn

Epicarpo: dal rosso arancio al rosso intenso, prevalentemente striato, con estensione ≥ 80 % della superficie.

Calibro: diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g.

Tenore zuccherino: $\geq 11,5$ °Brix.

Durezza polpa: ≥ 6 kg.

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere interi, di aspetto fresco e sano, puliti e privi di sostanze ed odori estranei, in possesso dei requisiti stabiliti della categorie commerciali Extra e I.

I requisiti qualitativi minimi richiesti relativi alle diverse varieta' e categorie sono quelli stabiliti dalla normativa comunitaria, ai sensi del regolamento (UE) n. 543/2011.

Per le mele destinate esclusivamente alla trasformazione sono previsti tutti i requisiti richiesti dal disciplinare di produzione, con l'eccezione di categoria, calibro, durezza. Tali frutti possono fregiarsi della «Mela Rossa Cuneo» I.G.P. ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.

3.3. Materie prime

-

3.4. Alimenti per animali

-

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di coltivazione e raccolta della «Mela Rossa Cuneo» IGP devono avvenire nell'area geografica delimitata.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione

La conservazione della «Mela Rossa Cuneo» IGP avviene, secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, assicurando valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da preservarne le peculiari caratteristiche qualitative.

Tra le pratiche di conservazione, prima del confezionamento, è ammessa la ceratura del prodotto con cere naturali (coating) previste dalla normativa sanitaria.

La commercializzazione della «Mela Rossa Cuneo» deve essere effettuata esclusivamente nel periodo sotto indicato:

Gala: da inizio agosto a fine maggio;

Red Delicious: da inizio settembre a fine giugno;

Braeburn: da fine settembre a fine luglio;

Fuji: da inizio ottobre a fine luglio.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Le mele denominate «Mela Rossa Cuneo» devono essere confezionate in imballaggi o confezioni tali da consentire la chiara identificazione del prodotto. L'identificazione del prodotto dovrà avvenire sulle confezioni o sui singoli frutti su cui dovrà apparire la dicitura «Mela Rossa Cuneo» IGP in modo chiaro e perfettamente leggibile e con dimensione prevalente su ogni altra dicitura presente.

Nel caso di identificazione mediante bollino, la bollinatura dovrà interessare almeno il 70% dei frutti.

È consentito in abbinamento all'indicazione geografica protetta, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

L'identificazione del prodotto IGP destinato esclusivamente alla trasformazione, che non può essere destinato tal quale al consumatore finale, dovrà avvenire in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, che dovranno riportare la dicitura «Mela Rossa Cuneo IGP destinata alla trasformazione».

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione della «Mela Rossa Cuneo» comprende i comuni situati in parte nella Provincia di Cuneo ed in parte in quella di Torino ad un'altitudine compresa tra 280 e 650 m s.l.m.

I comuni della Provincia di Cuneo sono: Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Envie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant'Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto, Villar San Costanzo.

I comuni della Provincia di Torino sono i seguenti: Bibiana,

Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

5.1. Specificita' della zona geografica

La porzione di territorio della Regione Piemonte interessata, si identifica con un altipiano presente lungo la catena alpina occidentale costituita dalle Alpi Marittime e Cozie e si configura come un unicum orografico costituito dalla balconata della stretta fascia di altipiano sospesa tra le Alpi occidentali e la pianura padana.

Il territorio identificato rappresenta la principale zona di produzione di mele della Regione Piemonte, dove la coltivazione di mele a buccia rossa ha trovato la sua origine, il suo sviluppo e la sua localizzazione territoriale.

Gli ambienti di coltivazione della «Mela Rossa Cuneo» occupano un territorio a cavallo delle province piemontesi di Cuneo e Torino e sono infatti da un punto di vista storico e geografico particolarmente vocati nell'esaltare la colorazione antocianica delle mele li prodotte. L'altitudine, la latitudine, la conformazione orografica, i fattori climatici e la particolare intensita' di irraggiamento solare rappresentano le caratteristiche ambientali del territorio.

La contiguita' da un lato alla catena alpina, dall'altro alla pianura padana - a partire dalla tarda estate e per tutto il periodo autunnale, in corrispondenza dell'evoluzione pre-raccolta della maturazione delle varieta' che costituiscono la «Mela Rossa Cuneo» - determina escursioni termiche tra il giorno e la notte, con valori medi nel periodo pari a 13,8 °C. Tali valori rappresentano un'ampiezza insolita, rispetto a quelli generalmente registrati per la maggior parte delle regioni pomicole europee, sia montane sia di pianura, laddove gli sbalzi termici sono prevalentemente imputabili al rapido passaggio di perturbazioni meteorologiche.

5.2. Specificita' del prodotto

Le caratteristiche peculiari fondanti la reputazione della «Mela Rossa Cuneo» sono costituite dalla caratteristica sovracolorazione rossa della buccia, che influisce sull'aspetto del prodotto sia per quanto riguarda l'estensione del sovracoloro (percentuale della buccia ricoperta dal sovracoloro), sia sulla particolare brillantezza della colorazione dell'epicarpo. Queste caratteristiche conferiscono alla «Mela Rossa Cuneo» una propria specifica identita' nei mercati locali, regionali, nazionali ed esteri.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualita' o le caratteristiche del prodotto:

La peculiarita' estetica della «Mela Rossa Cuneo» e' il risultato della favorevole interazione tra la zona geografica di produzione e le varieta' e i cloni di mele tradizionalmente utilizzati.

Alla qualita' della colorazione rossa concorrono i tre seguenti fenomeni fisico-climatici, che si verificano grazie alle caratteristiche della zona geografica:

l'ampiezza insolita delle escursioni termiche circadiane nel periodo precedente la raccolta;

l'umettamento della buccia, causato dalle gocce di rugiada che si verifica nelle ore piu' fredde della notte e che da' origine ad un caratteristico ciclo di bagnatura/asciugatura dell'epidermide del frutto;

le «brezze di monte» a senso alternato mattino/sera accentuano e accelerano i cicli circadiani di temperatura e umettamento.

Questi fenomeni fisici interagiscono con la radiazione luminosa sulla formazione e sull'evoluzione degli antociani, i pigmenti antiossidanti responsabili del colore dell'epicarpo delle mele. Le escursioni termiche sono strettamente correlate alla formazione dei pigmenti del colore. L'estensione del colore percepibile dall'occhio umano dipende dalla percentuale di cellule con i pigmenti del colore, non gia' da una maggior o minor diluizione degli antociani nelle cellule. Il ciclo di umettamento/asciugatura, interagendo con la qualita' della radiazione luminosa, influisce sul processo evolutivo degli antociani.

La vocazione produttiva di mele a buccia rossa della zona geografica e' ben descritta nel documento elaborato dalla Universita' di scienze gastronomiche di Pollenzo (CN). Il pensiero illuminista settecentesco fece nascere, in Piemonte, accademie e associazioni agrarie cui si deve una intensa attivita' di ricerca varietale, di diffusione di nuove cultivar e di messa a punto di tecniche colturali impostate su basi scientifiche. Si crearono cosi' le condizioni per la diffusione di varieta' di mele a buccia rossa particolarmente apprezzate per la capacita' di esprimere nell'ambiente cuneese una particolare intensita' e brillantezza di colore.

Lo sviluppo della moderna melicoltura cuneese e' riconducibile agli anni '50 e '60 del XX secolo e lentamente nel panorama varietale le mele a buccia rossa cominciarono ad espandersi fino a divenirne, ai giorni nostri, il gruppo prevalente. Negli anni '60 e '70 la dicitura «Mela Rossa Cuneo» viene istituzionalizzata e comincia a comparire nei documenti contabili e nei fogli di viaggio del prodotto destinato al mercato interno; e' di quegli anni la prima campagna promozionale che parla di «Mela Rossa Cuneo»; negli anni '80 accompagna in fattura le spedizioni di prodotto all'estero. Negli stessi anni la «Mela Rossa Cuneo» diviene oggetto di mostre pomologiche destinate ad un pubblico di frutticoltori professionali ma anche di consumatori e progressivamente consolida, nel primo decennio del XXI secolo, una sua identificazione commerciale in progetti di valorizzazione commerciale nei punti vendita della GDO del nord ovest italiano.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare (Articolo 8, del regolamento (UE) n. 1151/2012)

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta modifica della IGP «Mela Rossa Cuneo» nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 181 del 4 agosto 2023.