

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

DECRETO 4 dicembre 2023

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mela di Valtellina». (23A06805)

(GU n.289 del 12-12-2023)

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV
della Direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' 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 qualita' 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 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) 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 (CE) n. 171/2010 della Commissione del 1° marzo 2010, pubblicato il 2 marzo 2010 nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 51/9 con il quale e' stata registrata la indicazione geografica protetta «Mela di Valtellina» 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;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio di tutela Mela di Valtellina, con sede in via Roma n. 80 - 23030 Tovo di Sant'Agata (SO) - quale soggetto riconosciuto ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/1999, che possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto del 14 ottobre 2013, n. 12511;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Lombardia, competente per territorio, 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, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 244 del 18 ottobre 2023 con il quale e' stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mela di Valtellina» 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 di Valtellina»;

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, nonché 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. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità 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 di Valtellina» di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 244 del 18 ottobre 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Mela di Valtellina», ed il relativo documento unico 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 di cui all'art. 1 della indicazione geografica protetta «Mela di Valtellina» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 4 dicembre 2023

Il dirigente: Cafiero

Allegato A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «MELA DI VALTELLINA»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Mela di Valtellina» e' riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

2.1. Le varieta'.

L'indicazione geografica protetta «Mela di Valtellina» e' riservata ai frutti provenienti dai meleti coltivati nella zona delimitata al successivo art. 3 e costituiti dalle seguenti varieta' e loro cloni:

- a) Red Delicious;
- b) Golden Delicious;
- c) Gala.

2.2. Caratteristiche del prodotto.

La «Mela di Valtellina» si contraddistingue per colore e sapore particolarmente accentuati, polpa compatta ed alta conservabilita'.

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere interi, di aspetto fresco, puliti ed in possesso dei requisiti stabiliti, per i frutti delle categorie di qualita' Extra e I, dalle norme di qualita' per i prodotti ortofruitticoli e agrumari definite sulla base della normativa comunitaria vigente.

Inoltre, devono possedere le seguenti caratteristiche:

gruppo Red Delicious:

epicarpo: spesso, poco ceroso, di colore rosso intenso

brillante, con estensione del sovraccolore superiore all'80% della superficie, liscio, esente da rugginosita' ed untuosita', resistente alle manipolazioni.

forma: tronco-conica oblunga, con i caratteristici cinque lobi e profilo equatoriale pentagonale;

calibro: diametro minimo 65 mm;

tenore zuccherino minimo: superiore a 10° brix;

polpa: bianca dal profumo di mela medio elevato. Elevata e' la percezione degli odori di miele, gelsomino e albicocca. La croccantezza e la succosita' sono elevate. Prevalenza del sapore dolce con apprezzabile acidita' e aroma di media intensita'. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm²;

gruppo Golden Delicious:

epicarpo: poco ceroso, di colore giallo intenso a maturazione, talora con sfaccettatura rosa nella parte esposta al sole, a volte soggetto a rugginosita', sensibile alle manipolazioni;

forma: sferoidale o tronco-conica oblunga, leggermente costoluta in sezione trasversale;

calibro: diametro minimo 65 mm;

tenore zuccherino minimo: superiore a 11.5° brix;

polpa: dal colore bianco crema, con profumo di mela intenso. La durezza e' media come anche la croccantezza e la succosita', mentre e' praticamente nulla la franosita'. I frutti si distinguono per la dolcezza pur mantenendo valori di acidita' apprezzabili che connotano la freschezza del frutto. Medio alto e' l'aroma di mela. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm²;

gruppo Gala:

epicarpo: rosso brillante, con estensione del sovraccolore rosso, minimo sul 30% della superficie per la Gala standard e sul 65% nei cloni migliorativi;

forma: tronco-conica breve, con i cinque lobi apicali abbastanza pronunciati;

calibro: diametro minimo 65 mm;

tenore zuccherino minimo: superiore a 11° brix;

polpa: bianco crema dal profumo di media intensita'. La durezza e' media e la succosita' elevata, assente la franosita'. Il sapore e' dolce, poco acido con aroma gradevole di media intensita'. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm². Sono immessi al consumo i frutti delle categorie di qualita' Extra e I[^].

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della «Mela di Valtellina» comprende i seguenti Comuni della Provincia di Sondrio: Albosaggia, Andalo Valtellino, Ardenno, Berbenno di Valtellina, Bianzone, Buglio in

Monte, Caiolo, Castello dell'Acqua, Castione Andevenno, Cedrasco, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Colorina, Cosio Valtellino, Dazio, Delebio, Dubino, Faedo Valtellino, Forcola, Fusine, Gordona, Grosio, Grosotto, Lovero, Mantello, Mazzo di Valtellina, Mese, Mello, Montagna in Valtellina, Morbegno, Novate Mezzola, Piateda, Piantedo, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Rogolo, Samolaco, San Giacomo Filippo, Sernio, Sondalo, Sondrio, Spriana, Talamona, Teglio, Tirano, Torre di Santa Maria, Tovo di Sant'Agata, Traona, Tresivio, Verceia, Vervio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori nonche' attraverso una dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantita' prodotte, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

5.1. Il sistema di produzione.

Le forme di allevamento impiegate sono: spindelbush, palmetta, vaso tradizionale, a V e a doppia V, guyot valtellinese e bibaum.

Per favorire coltivazioni rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo, si utilizzano tecniche di produzione a basso impatto ambientale, come la produzione integrata e la produzione biologica.

5.2. Densita' d'impianto.

I terreni su cui si coltiva la «Mela di Valtellina» sono situati nelle vallate che si estendono ad un'altitudine compresa tra i 200 ed i 900 m s.l.m.

La densita' d'impianto e le forme d'allevamento sono finalizzate a massimizzare la permeabilita' della chioma alla radiazione luminosa, al fine di ottenere un'ottimale colorazione dei frutti.

L'ampiezza degli interfilari non e' in ogni caso inferiore ai 2,5 m, con disposizione su fila unica o doppia, mentre la distanza degli alberi sulla fila non e' inferiore a 0,5 m.

5.3. Fertilizzazione e gestione del terreno.

La fertilizzazione e' effettuata attraverso interventi localizzati, al massimo due volte l'anno, seguendo i criteri dell'agricoltura ecocompatibile. E' consentita la pratica della fertilizzazione fogliare e della calcitazione, quest'ultima utilizzata come correttivo dei terreni acidi.

E' ammessa la pratica dell'inerbimento controllato dell'interfilare, che garantisce il corretto mantenimento della sostanza organica nel terreno.

5.4. Controllo della produzione.

Per creare condizioni favorevoli alla qualita' dei frutti sono applicati interventi di potatura in primavera-estate sul verde ed in inverno sul secco, che garantiscano il corretto equilibrio vegetoproduttivo della pianta e l'ottimale esposizione dei frutti.

Il diradamento dei frutti viene effettuato in funzione del carico produttivo presente, al fine di mantenere sulla pianta la quantita' ottimale per ciascuna variet .

La produzione di mele non deve essere comunque superiore, per ogni singola variet , alle seguenti quantita':

Red Delicious: 75 tonn./ha;

Golden Delicious: 80 tonn./ha;

Gala: 65 tonn./ha.

5.5. Irrigazione.

L'irrigazione deve essere effettuata con i sistemi tradizionali «a scorrimento» oppure con tecniche piu' recenti, quali l'aspersione soprachiuma o l'irrigazione localizzata.

La frequenza e gli apporti degli adacquamenti devono essere finalizzati a ripristinare il bilancio idrico del terreno, restituendo l'acqua persa per evapotraspirazione della coltura o per infiltrazione profonda.

5.6. Raccolta.

L'inizio del periodo di raccolta coincide con il momento in cui la mela raggiunge la maturazione ottimale stabilita con i criteri di cui all'art. 2 del presente disciplinare; i frutti delle variet  di cui all'art. 2 devono inoltre avere un valore di durezza della polpa non inferiore a 5 Kg/cm².

Per ottenere la qualita' e la conservabilit  ottimale delle diverse variet , la raccolta e' eseguita mediante un accurato stacco manuale delle mele.

5.7. Conservazione.

La conservazione della «Mela di Valtellina» deve avvenire in celle frigorifere e in atmosfera controllata o in strutture idonee a garantire la conservabilit  del prodotto.

La conservazione della «Mela di Valtellina» deve avvenire nella zona di produzione delimitata per garantire la rintracciabilit  ed

il controllo. Il periodo di conservazione della «Mela di Valtellina» si conclude entro la fine del mese di luglio dell'anno successivo per la varietà Gala ed entro la fine del mese di agosto dell'anno successivo per le varietà Red Delicious e Golden Delicious.

5.8. Condizionamento.

Gli imballaggi o le confezioni debbono consentire la chiara identificazione del prodotto.

La «Mela di Valtellina» viene immessa al consumo utilizzando una delle seguenti confezioni in cartone, legno o materiale plastico:

bins alveolari;

plateaux in cartone;

cartone telescopico (traypak);

cassetta in legno;

cassetta riutilizzabile in materiale plastico;

confezioni sigillate con più frutti (vassoi, cartoni e sacchetti).

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La reputazione della «Mela di Valtellina» risale al secondo dopoguerra quando la melicoltura conobbe un notevole impulso tanto da modificare fortemente il sistema agricolo e il paesaggio agrario locale.

L'impegno di alcuni pionieri contagio' di entusiasmo anche altri agricoltori convincendoli a puntare decisamente sulla melicoltura specializzata. Sono sorte così cooperative di agricoltori che con la collaborazione scientifica di istituti universitari specializzati nella melicoltura concorsero alla definizione del «sistema melo» in Valtellina contribuendo a consolidare la fisionomia della moderna frutticoltura valtellinese, anche attraverso molteplici campagne di comunicazione realizzate nel corso degli anni. Infatti, già nel 1968 a Ponte in Valtellina si svolgeva con il patrocinio della società Orticola Italiana il «2° Convegno nazionale di frutticoltura montana» seguito poi nel 1983 dal «Convegno su scelte varietali e rinnovamento della frutticoltura montana». Oggi la «Mela di Valtellina» è considerata un prodotto al top della qualità ed è per questo inserita presso i punti vendita della moderna distribuzione e dei negozi specializzati, posizionandosi nella fascia di mercato di maggior valore.

Nei secoli scorsi, nei giardini e tra i filari della vite trovavano posto alberi di melo e di altri frutti, la cui produzione era destinata in massima parte all'autoconsumo e in piccola parte alla commercializzazione nei mercati cittadini e nelle grandi fiere.

Negli anni '20 si ebbe un primo approccio produttivistico verso la melicoltura, che da quel momento non è più una coltivazione sporadica e destinata al consumo familiare, ma acquista un suo

specifico interesse come coltura da commercializzare.

La produzione di mele e' andata aumentando negli anni, fino a raggiungere le attuali 35.000 tonnellate di produzione annua, che corrispondono all'1,5% della produzione melicola nazionale.

La superficie interessata da questa coltura e' di circa 1.000 ha e la produzione e' rappresentata perlopiu' da varieta' a maturazione autunno-invernale con attitudine alla lunga conservazione.

Con queste cifre e queste peculiarita' la melicoltura rappresenta la migliore espressione dell'arboricoltura da frutto della Regione Lombardia, non solo per il settore in se', ma per l'indotto che riesce ad originare e per il ruolo di stimolo che copre nell'economia della vallata; basti pensare a questo proposito a tutte le attivita' connesse, quali la meccanizzazione, l'impiantistica per l'irrigazione, i fornitori di mezzi tecnici, i servizi per la commercializzazione, il comparto del packaging, il sistema dei trasporti, etc. Il prestigio della melicoltura valtellinese ha permesso di attrarre anche importanti investimenti: ne e' esempio l'impianto plurirriguo del Consorzio Sponda Soliva che gestisce l'irrigazione di 2000 ha, creato negli anni 70 e finanziato dai mutui gestiti dal Fondo europeo FEOGA.

L'areale di produzione della «Mela di Valtellina» risulta di particolare vocazionalita' per conferire alti contenuti qualitativi alla mela. La Valtellina e' infatti orientata Est-Ovest ed a Nord e' protetta dalle Alpi Retiche. Il clima di cui gode la vallata e' dunque molto mite. Questa esposizione e' favorevole alla coltivazione della mela, che si concentra soprattutto sul versante esposto a Sud. La pendenza media e' dello 0,5%, mentre i conoidi hanno pendenze medie del 10-15% con punte che arrivano anche al 30%.

La zona di coltivazione ha un'altimetria che parte dai 200 metri e giunge fino a 900 metri sul livello del mare; i frutteti godono di una buona illuminazione e ventilazione.

Il clima e' mite: la minima assoluta degli ultimi anni e' stata di - 9°C (registrata in gennaio) mentre la massima e' stata di 31,5°C (registrata in agosto).

La piovosita' ha una media annua che si attesta intorno ai 1000 mm.

La ventilazione e' particolare, infatti risente del fenomeno del Föhen, un vento caldo e secco che causa impennate della temperatura e cali dell'umidita' dell'aria. A livello climatico sono infine importanti le brezze (di monte e di valle), fenomeni legati al diverso riscaldamento dei versanti.

La morfologia pedologica attuale della vallata e' il risultato di una serie di trasformazioni che hanno portato alla formazione della piana alluvionale dell'Adda: i depositi alluvionali predominano sulle altre tipologie; si tratta di sedimenti recenti.

I frutteti sono ubicati soprattutto sui conoidi di origine alluvionale, caratterizzati da un'elevata presenza di scheletro grossolano, permeabili, dove il ristagno idrico e' praticamente assente e la reazione del terreno e' subacida o acida.

Il territorio valtellinese e' dotato di caratteristiche pedoclimatiche particolari, quali l'altitudine, la latitudine e la conformazione orografica, che rappresentano elementi essenziali nella determinazione delle particolari condizioni di intensita' e qualita' della radiazione luminosa, dell'alternanza dei cicli di bagnatura/asciugatura dell'epicarpo dei frutti e dell'escursione termica giornaliera.

Le specificita' del territorio e le capacita' dell'uomo, che ha saputo mantenere negli anni tecniche di coltivazione nel rispetto e nella tutela delle vallate e delle montagne, e la volonta' dei produttori che fin dagli anni '80, hanno voluto comunicare ai consumatori la qualita' delle mele, evidenziandone la provenienza come Mele della Valtellina, attraverso esplicite indicazioni sugli imballaggi immessi sul mercato, hanno contribuito alla larga diffusione del prodotto presso i consumatori italiani ed esteri.

Infatti, a conferma di cio' la Mela di Valtellina e' inserita presso i punti vendita della moderna distribuzione e dei negozi specializzati posizionandosi nella fascia di mercato di maggior valore. Si e' registrato che il prezzo medio di produzione per chilogrammo di prodotto, nel 1968, e' passato da 85 lire per Golden e 80 per la varieta' Red, arrivando nel 1974 a toccare valori rispettivamente di 105 e 110 lire. A distanza di pochi anni, nel 1979, i prezzi si sono triplicati raggiungendo 330/kg lire per Golden e 420/kg per Red; nel decennio successivo nel 1987 i prezzi medi al chilogrammo si sono attestati rispettivamente su valori di 680 e 830. Dal 1996 ad oggi i prezzi hanno seguito un trend positivo di crescita attestandosi nel 2006 su valori di 0,31 euro/kg per Golden e 0,37 euro/kg per Red e Gala. Mediamente i prezzi delle tre varieta' sopra riportati sono stati di almeno il 10% superiori a quelli medi nazionali delle medesime varieta'.

Art. 7.

Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare e' svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione e' CSQA Certificazioni s.r.l., con sede in via S. Gaetano n. 74 - 36016 Thiene VI, tel.: +39 0445 313011, fax: +39 0445 313070 - e-mail: csqa@csqa.it

Art. 8.

Etichettatura

Sulle confezioni, oltre al simbolo europeo della IGP dovra' essere riportato il logotipo.

Il logotipo e' costituito da una rappresentazione grafica a forma

di goccia la cui sommita' identifica la cima delle montagne, il colore e' nero pantone black.

All'interno compaiono un pittogramma costituito da un unico tratto grafico che disegna una mela e una foglia di colore oro (pantone 872 C, con nobilitazione a caldo) e la scritta «Mela di Valtellina IGP» in carattere calligrafico corsivo con le lettere «M», «V» e «IGP» in maiuscolo e in colore bianco, posta su tre righe differenti.

La scritta «Mela di Valtellina IGP» deve essere di dimensione prevalente su ogni altra dicitura presente sulle confezioni.

Laddove sia prevista la bollinatura dei singoli frutti, questa non puo' interessare meno del 50% dei frutti presenti in confezione e deve avvenire mediante l'utilizzo di un bollino adesivo, che corrisponde al logotipo. Le dimensioni del bollino devono essere di almeno 2 x 2 cm.

Qualora non sia effettuata la bollinatura dei singoli frutti, dovranno essere utilizzate confezioni chiuse e sigillate.

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 collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Parte di provvedimento in formato grafico

Allegato B

DOCUMENTO UNICO

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

«MELA DI VALTELLINA»

N. CE: [esclusivamente per uso UE]

IGP DOP

1. Denominazione.

«MELA DI VALTELLINA».

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.

Per la produzione della «Mela di Valtellina» vengono utilizzati i frutti delle seguenti varietà: «Red delicious» - «Golden delicious» - «Gala». Al momento della loro immissione al consumo presentano le seguenti caratteristiche: «Red delicious»: epicarpo spesso, poco ceroso, di colore rosso intenso brillante, con estensione del sovracolore superiore all'80% della superficie, liscio, esente da rugginosità e untuosità, resistente alle manipolazioni; forma tronco conica oblunga con cinque lobi e profilo equatoriale pentagonale; calibro con diametro minimo di 65 mm; tenore zuccherino minimo superiore a 10° brix; polpa: bianca dal profumo di mela medio elevato. Elevata è la percezione degli odori di miele, gelsomino e albicocca. La croccantezza e la succosità sono elevate. Prevalenza del sapore dolce con apprezzabile acidità e aroma di media intensità. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm². Le «Golden delicious» sono caratterizzate da: epicarpo poco ceroso, di colore giallo intenso a maturazione, talora con sfaccettatura rosa nella parte esposta al sole, a volte soggetto a rugginosità, sensibile alle manipolazioni; forma sferoidale o troncoconica oblunga, leggermente costoluto in sezione trasversale; calibro con diametro minimo di 65 mm; tenore zuccherino minimo superiore a 11.5° brix; polpa dal colore bianco crema, con profumo di mela intenso. La durezza è media come anche la croccantezza e la succosità, mentre è praticamente nulla la franosità. I frutti si distinguono per la dolcezza pur mantenendo valori di acidità apprezzabili che connotano la freschezza del frutto. Medio alto è l'aroma di mela. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm². Le «Gala» si presentano con: epicarpo rosso brillante, con estensione del sovracolore rosso minimo sul 30% della superficie per la Gala standard e sul 65% nei cloni migliorativi; forma troncoconica breve, con i cinque lobi apicali abbastanza pronunciati; calibro del diametro minimo di 65 mm; tenore zuccherino minimo superiore a 11° brix; polpa bianco crema dal profumo di media intensità. La durezza è media e la succosità elevata, assente la franosità. Il sapore è dolce, poco acido con aroma gradevole di media intensità. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm². Sono immessi al consumo i frutti delle categorie di qualità Extra e I.

3.3. Materie prime.

-

3.4. Alimenti per animali.

-

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella

zona geografica delimitata.

Le operazioni di produzione devono avvenire nella zona geografica identificata.

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

La Mela di Valtellina viene immessa al consumo utilizzando bins alveolari - plateaux in cartone - cartone telescopico (traypak) - cassetta in legno - cassetta riutilizzabile in materiale plastico - confezioni sigillate con piu' frutti (vassoi, cartoni e sacchetti).

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

Sulle confezioni, oltre al simbolo europeo della IGP dovra' essere riportato il logotipo. Il logotipo e' costituito da una rappresentazione grafica a forma di goccia la cui sommita' identifica la cima delle montagne, il colore e' nero pantone black. All'interno compaiono un pittogramma costituito da un unico tratto grafico che disegna una mela e una foglia di colore oro (pantone 872 C, con nobilitazione a caldo) e la scritta «Mela di Valtellina IGP» in carattere calligrafico corsivo con le lettere «M», «V» e «IGP» in maiuscolo e in colore bianco, posta su tre righe differenti. La scritta «Mela di Valtellina IGP» deve essere di dimensione prevalente su ogni altra dicitura presente sulle confezioni. Laddove sia prevista la bollinatura dei singoli frutti, questa non puo' interessare meno del 50% dei frutti presenti in confezione e deve avvenire mediante l'utilizzo di un bollino adesivo, che corrisponde al logotipo. Le dimensioni del bollino devono essere di almeno 2x2 cm. Qualora non sia effettuata la bollinatura dei singoli frutti, dovranno essere utilizzate confezioni chiuse e sigillate. 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 collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

4. Delimitazione concisa della zona geografica.

La zona di produzione della «Mela di Valtellina» comprende i seguenti Comuni della Provincia di Sondrio: Albosaggia, Andalo Valtellino, Ardenno, Berbenno di Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Caiolo, Castello dell'Acqua, Castione Andevenno, Cedrasco, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Colorina, Cosio Valtellino, Dazio, Delebio, Dubino, Faedo Valtellino, Forcola, Fusine, Gordona, Grosio, Grosotto, Lovero, Mantello, Mazzo di Valtellina, Mese, Mello, Montagna in Valtellina, Morbegno, Novate Mezzola, Piateda, Piantedo, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Rogolo, Samolaco, San Giacomo Filippo, Sernio, Sondalo, Sondrio, Spriana, Talamona, Teglio, Tirano, Torre di Santa Maria, Tovo di Sant'Agata, Traona, Tresivio, Verceia, Vervio, Villa di

Chiavenna, Villa di Tirano.

5. Legame con la zona geografica.

La reputazione della «Mela di Valtellina» risale al secondo dopoguerra quando la melicoltura conobbe un notevole impulso tanto da modificare fortemente il sistema agricolo e il paesaggio agrario locale. L'impegno di alcuni pionieri contagio' di entusiasmo anche altri agricoltori convincendoli a puntare decisamente sulla melicoltura specializzata. Sono sorte cosi' cooperative di agricoltori che con la collaborazione scientifica di istituti universitari specializzati nella melicoltura concorsero alla definizione del «sistema melo» in Valtellina contribuendo a consolidare la fisionomia della moderna frutticoltura valtellinese, anche attraverso molteplici campagne di comunicazione realizzate nel corso degli anni. Infatti, gia' nel 1968 a Ponte in Valtellina si svolgeva con il patrocinio della societa' Orticola Italiana il «2° Convegno nazionale di frutticoltura montana» seguito poi nel 1983 dal «Convegno su scelte varietali e rinnovamento della frutticoltura montana».

Oggi la «Mela di Valtellina» e' considerata un prodotto al top della qualita' ed e' per questo inserita presso i punti vendita della moderna distribuzione e dei negozi specializzati, posizionandosi nella fascia di mercato di maggior valore.

Nei secoli scorsi, nei giardini e tra i filari della vite trovavano posto alberi di melo e di altri frutti, la cui produzione era destinata in massima parte all'autoconsumo e in piccola parte alla commercializzazione nei mercati cittadini e nelle grandi fiere. Negli anni '20 si ebbe un primo approccio produttivistico verso la melicoltura, che da quel momento non e' piu' una coltivazione sporadica e destinata al consumo familiare, ma acquista un suo specifico interesse come coltura da commercializzare. La produzione di mele e' andata aumentando negli anni, fino a raggiungere le attuali 35.000 tonnellate di produzione annua, che corrispondono all'1,5% della produzione melicola nazionale. La superficie interessata da questa coltura e' di circa 1.000 ha e la produzione e' rappresentata perlopiu' da varietata' a maturazione autunno-invernale con attitudine alla lunga conservazione. Con queste cifre e queste peculiarita' la melicoltura rappresenta la migliore espressione dell'arboricoltura da frutto della Regione Lombardia, non solo per il settore in se', ma per l'indotto che riesce ad originare per il ruolo di stimolo che copre nell'economia della vallata; basti pensare a questo proposito a tutte le attivita' connesse, quali la meccanizzazione, l'impiantistica per l'irrigazione, i fornitori di mezzi tecnici, i servizi per la commercializzazione, il comparto del packaging, il sistema dei trasporti, etc. Il prestigio della melicoltura valtellinese ha permesso di attrarre anche importanti investimenti: ne e' esempio l'impianto plurirriguo del Consorzio Sponda Soliva che gestisce l'irrigazione di 2000 ha, creato negli anni 70 e finanziato dai mutui gestiti dal Fondo europeo FEOGA.

L'areale di produzione della «Mela di Valtellina» risulta di particolare vocazionalità per conferire alti contenuti qualitativi alla mela. La Valtellina è infatti orientata Est-Ovest ed a Nord è protetta dalle Alpi Retiche. Il clima di cui gode la vallata è dunque molto mite. Questa esposizione è favorevole alla coltivazione della mela, che si concentra soprattutto sul versante esposto a Sud. La pendenza media è dello 0,5%, mentre i conoidi hanno pendenze medie del 10-15% con punte che arrivano anche al 30%. La zona di coltivazione ha un'altimetria che parte dai 200 metri e giunge fino a 900 metri sul livello del mare; i frutteti godono di una buona illuminazione e ventilazione. Il clima è mite: la minima assoluta degli ultimi anni è stata di - 9 °C (registrata in gennaio) mentre la massima è stata di 31,5 °C (registrata in agosto). La piovosità ha una media annua che si attesta intorno ai 1000 mm. La ventilazione è particolare, infatti risente del fenomeno del Föhn, un vento caldo e secco che causa impennate della temperatura e cali dell'umidità dell'aria. A livello climatico sono infine importanti le brezze (di monte e di valle), fenomeni legati al diverso riscaldamento dei versanti. La morfologia pedologica attuale della vallata è il risultato di una serie di trasformazioni che hanno portato alla formazione della piana alluvionale dell'Adda: i depositi alluvionali predominano sulle altre tipologie; si tratta di sedimenti recenti. I frutteti sono ubicati soprattutto sui conoidi di origine alluvionale, caratterizzati da un'elevata presenza di scheletro grossolano, permeabili, dove il ristagno idrico è praticamente assente e la reazione del terreno è subacida o acida. Il territorio valtellino è dotato di caratteristiche pedoclimatiche particolari, quali l'altitudine, la latitudine e la conformazione orografica, che rappresentano elementi essenziali nella determinazione delle particolari condizioni di intensità e qualità della radiazione luminosa, dell'alternanza dei cicli di bagnatura/asciugatura dell'epicarpo dei frutti e dell'escursione termica giornaliera. Le specificità del territorio e le capacità dell'uomo, che ha saputo mantenere negli anni tecniche di coltivazione nel rispetto e nella tutela delle vallate e delle montagne, e la volontà dei produttori che fin dagli anni '80, hanno voluto comunicare ai consumatori la qualità delle mele, evidenziandone la provenienza come Mele della Valtellina, attraverso esplicite indicazioni sugli imballaggi immessi sul mercato, hanno contribuito alla larga diffusione del prodotto presso i consumatori italiani ed esteri. Infatti, a conferma di ciò la «Mela di Valtellina» è inserita presso i punti vendita della moderna distribuzione e dei negozi specializzati posizionandosi nella fascia di mercato di maggior valore. Si è registrato che il prezzo medio di produzione per chilogrammo di prodotto, nel 1968, è passato da 85 lire per Golden e 80 per la varietà Red, arrivando nel 1974 a toccare valori rispettivamente di 105 e 110 lire. A distanza di pochi anni, nel 1979, i prezzi si sono triplicati raggiungendo 330/kg lire per Golden e 420/kg per Red; nel decennio successivo nel 1987 i prezzi medi al chilogrammo si sono attestati rispettivamente su

valori di 680 e 830. Dal 1996 ad oggi i prezzi hanno seguito un trend positivo di crescita attestandosi nel 2006 su valori di 0,31 euro/kg per Golden e 0,37 euro/kg per Red e Gala. Mediamente i prezzi delle tre varietà soprariportati sono stati di almeno il 10% superiori a quelli medi nazionali delle medesime varietà'.

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 di Valtellina» nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 244 del 18 ottobre 2023.