

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

## COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mela di Valtellina». (23A05695)

(GU n.244 del 18-10-2023)

Il Ministero dell'agricoltura della sovranita' alimentare e delle foreste ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mela di Valtellina» registrata con regolamento (UE) n. 171/2010 della Commissione del 1° marzo 2010, pubblicato il 2 marzo 2010 nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 51/9;

Considerato che la modifica e' stata 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;

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico;

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilita' da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate;

Il Ministero dell'agricoltura della sovranita' alimentare e delle

foreste acquisito il parere positivo della Regione Lombardia circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mela di Valtellina» così come modificato. Tale pubblicazione assolve sia a quanto previsto dall'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 che a quanto previsto dell'art. 6-ter del regolamento delegato (UE) n. 664/2014, modificato dal regolamento delegato (UE) n. 2022/891 come da comunicato del Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 294 del 17 dicembre 2022;

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - Divisione PQA IV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero. Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ove pervenute, la proposta di modifica sarà approvata con apposito provvedimento e comunicata alla Commissione europea.

Allegato

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

### Art. 1.

#### Denominazione

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

### Art. 2.

#### Descrizione del prodotto

##### 2.1 Le varietà.

L'indicazione geografica protetta «Mela di Valtellina» è riservata ai frutti provenienti dai meleti coltivati nella zona delimitata al successivo art. 3 e costituiti dalle seguenti varietà 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 conservabilità. 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 qualità Extra e I, dalle norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli 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 rugginosità ed untuosità, 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 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/cm<sup>2</sup>.

### 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 rugginosità, 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 è media come anche la croccantezza e la succosità, mentre è praticamente nulla la farinosità. 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/cm<sup>2</sup>.

### 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 intensità. La durezza è media e la succosità elevata, assente la farinosità. 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/cm<sup>2</sup>. Sono immessi al consumo i frutti delle categorie di qualità Extra e I<sup>^</sup>.

### 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 nonché attraverso una dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità 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 valtellino 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 Densità 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 densità d'impianto e le forme d'allevamento sono finalizzate a massimizzare la permeabilità della chioma alla radiazione luminosa, al fine di ottenere un'ottimale colorazione dei frutti.

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

### 5.3 Fertilizzazione e gestione del terreno.

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

È 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 qualità 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 quantità ottimale per ciascuna varietà.

La produzione di mele non deve essere comunque superiore, per ogni singola varietà, alle seguenti quantità:

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 più recenti, quali l'aspersione soprachioma 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 varietà di cui all'art. 2 devono inoltre avere un valore di durezza della polpa non inferiore a 5 Kg/cm<sup>2</sup>.

Per ottenere la qualità e la conservabilità ottimale delle diverse varietà, la raccolta è 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 conservabilità del prodotto.

La conservazione della «Mela di Valtellina» deve avvenire nella zona di produzione delimitata per garantire la rintracciabilità 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 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 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 Föhn, 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 valtellino 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 3 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; email: csqa@csqa.it

Art. 8.

#### Etichettatura

Sulle confezioni, oltre al simbolo europeo della IGP dovrà essere riportato il Logotipo.

Il Logotipo è costituito da una rappresentazione grafica a forma di goccia la cui sommità identifica la cima delle montagne, il colore è 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 può 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.

È 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