V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 125/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ([1]). Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«MELA ALTO ADIGE»/«SÜDTIROLER APFEL»

N. CE IT-PGI-0105-0207-09.09.2011

DOP ( ) IGP (X)

1. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica:**

— ☐ Denominazione del prodotto

— ☒ Descrizione del prodotto

— ☐ Zona geografica

— ☐ Prova dell'origine

— ☒ Metodo di ottenimento

— ☐ Legame

— ☒ Etichettatura

— ☐ Condizioni nazionali

— ☐ Altro (da precisare)

2. **Tipo di modifica:**

— ☒ Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa

— ☐ Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati

([1]) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

— ☐ Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]

— ☐ Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. **Modifica (modifiche):**

3.1. *Descrizione del prodotto:*

All'articolo 2, punto 2.1 del disciplinare di produzione si specifica che sono ammessi alla produzione della «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» i mutanti e i cloni delle varietà indicate.

Alle varietà già previste dal disciplinare di produzione attualmente in vigore, si aggiungono le varietà Pinova e Topaz. La coltivazione delle due varietà in Alto Adige risale rispettivamente al 1985 e al 1992. Attualmente queste due varietà costituiscono una componente importante nell'assortimento melicolo alto atesino.

Si è ritenuto opportuno precisare all'articolo 2, punto 2.2 del disciplinare di produzione il periodo entro il quale devono essere effettuate le valutazioni relative alla misura del tenore zuccherino e della durezza dei frutti. I parametri qualitativi misurati nell'arco temporale definito sono da ritenersi validi per tutta la stagione commerciale del prodotto, in quanto grazie alle moderne tecniche di conservazione, non sono rilevabili decadimenti significativi legati alla durezza, al grado zuccherino.

Si introducono nel disciplinare di produzione anche i frutti di II categoria commerciale solo se ottenuti con metodo di coltivazione biologica.

All'articolo 2, punto 2.2 in corrispondenza del paragrafo dedicato alla varietà GALA, si è ritenuto opportuno eliminare il riferimento alla «Royal Gala e similari» in quanto «Royal Gala» risulta essere un marchio commerciale registrato e non una varietà.

All'articolo 2, punto 2.2 in corrispondenza del paragrafo dedicato alla varietà RED DELICIOUS, si è ritenuto opportuno eliminare il riferimento alla «Red Chief» in quanto «Red Chief» risulta essere un marchio commerciale registrato e non una varietà.

All'articolo 2, punto 2.2 in corrispondenza del paragrafo dedicato alla varietà STAYMAN WINESAP è stato indicato erroneamente «Stayman» invece di «Staymanred».

3.2. *Metodo di ottenimento:*

All'articolo 5, punto 5.1, il riferimento esplicito «alla produzione integrata e/o all'agricoltura biologica» viene eliminato. Il paragrafo così modificato rende possibile l'utilizzo anche di altri e più recenti standard tecnici di coltivazione a basso impatto ambientale.

All'articolo 5, punto 5.3, secondo paragrafo, viene soppresso il riferimento al valore medio del pH. Si ritiene che questo riferimento così come espresso nel disciplinare di produzione non fornisca alcuna informazione specifica. Si fa presente che la valutazione del pH rientra nelle analisi del terreno sulla base quelle quali vengono poi definiti i piani di concimazione previsti dal disciplinare di produzione.

All'articolo 5, punto 5.3 terzo paragrafo, il riferimento all'analisi delle foglie viene soppresso. Le informazioni derivanti dalle analisi dei terreni sono sufficienti a pianificare le operazioni di concimazione dei terreni in modo tale da garantire alla pianta il giusto apporto di sostanze nutritive. L'analisi delle foglie viene generalmente utilizzata solo se si determina una carenza visibile di elementi nutritivi quali ad esempio azoto, zinco, e ferro, pertanto non è utile alla pianificazione della concimazione di mantenimento.

All'articolo 5, punto 5.5 quarto paragrafo viene introdotta la possibilità di effettuare operazioni di diserbo totale nelle zone in cui i frutteti vengono coperti con reti, destinate alla difesa contro il maggiolino (*Melolontha melolontha*). Questa pratica permette di contrastare lo sviluppo delle larve dell'insetto e di limitare i danni alle coltivazioni.

All'articolo 5, punto 5.5 si elimina il riferimento ad un determinato periodo per l'irrigazione. In questo modo sarà possibile pianificare le operazioni di irrigazione in funzione delle effettive condizioni climatiche ambientali. A titolo esemplificativo si fa presente che un'irrigazione dopo il mese di settembre è spesso necessaria per prevenire eventuali danni da gelo causati dall'eccessiva siccità.

All'articolo 5, punto 5.7 si riformula l'articolo in modo che la produzione massima di 68 t/ha sia riferita ai frutti destinati al mercato fresco e che sia calcolata come media dell'intera produzione altoatesina complessiva di tutte le varietà.

All'articolo 5, punto 5.8 secondo paragrafo, si eliminano i valori connessi alla conservazione per il continuo evolversi delle tecnologie di conservazione che comportano anche continue modifiche dei fattori critici del processo di conservazione come temperatura e umidità.

All'articolo 5.9, si chiarisce il periodo di commercializzazione della «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» in base all'epoca di raccolta delle diverse varietà di mele previste dal disciplinare di produzione. Il prolungamento del periodo di commercializzazione riguarda le varietà autunnali per le quali la raccolta avviene dalla seconda metà di settembre. Inoltre si sottolinea che in Alto Adige negli ultimi anni si è assistito ad un notevole miglioramento delle tecniche di conservazione (AC-ULO e DCA) che, in osservanza al rispetto in campo delle buone pratiche agricole e all'attenzione degli operatori nelle operazioni di raccolta dei frutti al giusto stato di maturazione, consentono il mantenimento di elevati standard qualitativi dei frutti anche a lungo termine.

Infine in materia di condizionamento, si è provveduto ad aggiornare il disciplinare di produzione secondo quanto definito dall'articolo 4 del regolamento (CE) n. 510/2006.

L'articolo 5 punto 5.10 è stato riformulato. Nello specifico è stato eliminato l'elenco delle tipologie di confezioni ammesse poiché già previste dalla normativa vigente.

3.3. *Etichettatura:*

L'articolo 8 è stato riformulato in maniera più concisa e chiara. Nello specifico si prevede l'alternativa di indicare la dicitura «Mela Alto Adige» Indicazione geografica protetta (lingua italiana) oppure «Südtiroler Apfel» *geschützte geografische Angabe* (lingua tedesca) anche sulle stesse confezioni di vendita oltre che sull'etichetta da apporre sulle confezioni e sui singoli frutti. Viene definita la dimensione minima della dicitura «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» apposta sulle etichette delle confezioni, sulle confezioni di vendita e sui bollini applicati sui frutti.

Inoltre si consente l'utilizzo della denominazione in abbinamento anche ai marchi collettivi, purché questi non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Si elimina il riferimento alla percentuale di frutti bollinati così da permettere ai produttori maggiore flessibilità nel far fronte ai continui cambiamenti richiesti dal mercato del settore ortofrutticolo.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«MELA ALTO ADIGE»/«SÜDTIROLER APFEL»

N. CE IT-PGI-0105-0207-09.09.2011

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominazione:**

«Mela Alto Adige»/«Südtiroler Apfel».

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 e trasformati.

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):*

La Indicazione geografica protetta «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» è riservata ai frutti provenienti dai meleti coltivati nella zona delimitata al successivo punto 4 e costituiti attualmente dalle seguenti varietà, mutanti e/o loro cloni: Braeburn; Elstar; Fuji; Gala; Golden Delicious; Granny Smith; Idared; Jonagold; Morgenduft; Red Delicious; Stayman Winesap, Pinova, Topaz.

L'indicazione «Mela Alto Adige» IGP o «Südtiroler Apfel» ggA 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.

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/cm^2.

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/cm^2.

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/cm^2.

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/cm^2.

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/cm^2.

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/cm^2.

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/cm^2.

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/cm^2.

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/cm^2.

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/cm^2.

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/cm^2.

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/cm^2.

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/cm^2.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Le operazioni di coltivazione e di raccolta della «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» devono avvenire all'interno della zona di produzione indicata al punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

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.

3.7. *Norme specifiche relative all'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 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» é fissata a un minimo di 0,8 mm di altezza.

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

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona di produzione della «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» comprende parte del territorio della Provincia Autonoma di Bolzano — Alto Adige (Südtirol) interessando 72 Comuni per intero.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

In Alto Adige le condizioni climatiche per la coltivazione delle mele sono molto favorevoli: si registrano infatti più di 300 giorni di sole nell'arco dell'anno. In estate avanzata e autunno si hanno i tipici e marcati sbalzi di temperatura tra giorno e notte, Durante il giorno la temperatura può arrivare fino a 30 °C, mentre durante la notte può scendere fino a 8-10 °C. La maggior parte della produzione proviene da aziende ubicate ad un'altitudine superiore ai 500 m sul livello del mare. I terreni straordinariamente fertili sono leggeri, ben drenati e ricchi di ossigeno. Le radici, pertanto, possono svilupparsi al meglio. I terreni sono mediamente dotati o ricchi di humus.

5.2. *Specificità del prodotto:*

La «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» si contraddistingue per il colore e il sapore particolarmente accentuati, la polpa compatta e l'alta conservabilità; tali caratteristiche qualitative sono dovute alla stretta combinazione esistente fra i fattori pedoclimatici e la professionalità degli operatori.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Le pratiche adottate dai coltivatori alto atesini permettono di ottenere mele dall'elevato livello qualitativo grazie all'ottimale equilibrio vegeto-produttivo adottato. La «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» è prodotta utilizzando tecniche e metodi a basso impatto ambientale. I sistemi di produzione della «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» sono finalizzati a valorizzare la naturale vocazione pedoclimatica propria delle aree di produzione. Infatti, il concorso tra il numero elevato di ore di sole, le notti fresche, le basse precipitazioni assicura frutta di sapore e di colore particolarmente accentuati. L'altitudine dei frutteti tra 200 e 1 000 m s.l.m. ed i terreni leggeri ben arieggiati garantiscono un aroma intenso, una polpa compatta ed una conseguente alta conservabilità. Inoltre, 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.

Grazie alle 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, così come testimoniato da numerose fonti. Infatti, già nel medioevo, nei masi di montagna dell'Alto Adige, era diffusa la coltivazione di diverse varietà di mele e pere che servivano per l'approvvigionamento della famiglia che viveva nel maso stesso. A partire dalla metà del 19 secolo, la frutticoltura si è trasformata in una florida attività produttiva e commerciale con acquirenti esteri a Vienna, Innsbruck, Monaco, Varsavia e Pietroburgo. Dalla metà del 19 secolo si è avviata la modernizzazione della frutticoltura in Alto Adige. Nel 1831, il maestro di scuola Johann Iakob Pöll ha pubblicato un primo manuale della frutticoltura, e nel 1872, presso il neocostituito Istituto agrario di S. Michele all'Adige, la frutticoltura fu introdotta come specifica materia di insegnamento. Un elenco

vivaistico dell'associazione agricolturale di Bolzano del 1856 contiene già allora ben 193 varietà di mela coltivabili. 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.

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 alla notorietà della mela «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» riconosciuta sia sul mercato interno che internazionale.

Oggi circa 8 000 produttori, prevalentemente associati in cooperative, 2 500 addetti nei centri di condizionamento e 12 000 persone che effettuano la raccolta sono coinvolte nella filiera produttiva della mela.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica del disciplinare di produzione IGP «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 164 del 16 luglio 2011.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (http://www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».