

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 72/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Mele del Trentino»

n. UE: PGI-IT-02320 — 7 agosto 2017

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Mele del Trentino»

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 I.G.P. «Mele del Trentino» vengono prodotte utilizzando le varietà Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith, Renetta, Pinova e relativi cloni e mutanti della specie *Malus x domestica*, Borkh, cioè del melo comune.

Le «Mele del Trentino» sono tutte a calibro medio, a polpa bianca e a sapore mediamente acidulo, con buccia liscia, ad eccezione della «antica» Renetta.

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere interi, di aspetto fresco e sano, puliti, privi di sostanze e odori estranei e devono presentare la forma da rotondeggiante a tronco conica per Golden, Red Delicious, Pinova, rotondeggiante per Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith, rotondeggiante appiattita per Renetta. La colorazione è dal verde al giallo con possibile faccetta rosata per Golden; dal verde al giallo con sovraccolore rosso per Red Delicious, Fuji e Morgenduft e sovraccolore da rosso aranciato a rosso vivo per Gala e Pinova e con buccia rugosa-rugginosa per Renetta; verde con possibile sfaccettatura rosata per Granny Smith.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il valore di durezza della polpa non deve scendere al di sotto di 5,5 kg/cm² per le varietà Fuji, Granny Smith e Pinova e di 5 kg/cm² per le varietà Golden, Red Delicious, Gala, Morgenduft e Renetta, da misurarsi entro due mesi dalla raccolta e prima dell'uscita dai centri di confezionamento.

Il calibro non deve essere inferiore ai 65 mm per tutte le varietà, con l'eccezione della varietà Gala, il cui calibro minimo non deve scendere al di sotto dei 60 mm.

I requisiti minimi di categoria per la I.G.P. «Mele del Trentino» destinata al consumo fresco sono quelli stabiliti dalla normativa comunitaria relativa alle categorie commerciali Extra e I (prima).

Il tenore zuccherino deve rispondere come minimo a 12 °Brix per Fuji, 11 °Brix per Golden e Pinova, 10,5 °Brix per Gala, 10 °Brix per Morgenduft e Granny, 9 °Brix per Red Delicious e Renetta.

Entro due mesi dalla raccolta l'acidità massima dei frutti (meq NaOH/100g) non dovrà essere superiore a 10 per Red e Gala, 15 per Golden e Morgenduft, 25 per Renetta, Fuji, Granny e Pinova.

Il tenore in polifenoli totali, su frutto intero e entro due mesi dalla raccolta deve essere superiore a 400 mg/Kg per Renetta e a 200 mg/Kg per le altre varietà.

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 I.G.P. «Mele del Trentino» ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.

Per la produzione della I.G.P. «Mele del Trentino» è consentito l'utilizzo anche di altre cultivar di melo derivanti dalla ricerca varietale e che abbiano dimostrato, attraverso prove sperimentali e documentali, la conformità del metodo di ottenimento e delle caratteristiche qualitative del frutto al presente disciplinare di produzione.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Nella zona geografica deve avere luogo la fase di produzione (localizzazione dei frutteti).

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

È consentito, anche in abbinamento alla dicitura «I.G.P. Mele del Trentino» ed al simbolo europeo delle I.G.P., l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali. È consentita la bollinatura dei frutti. Sui bollini può apparire la dicitura «I.G.P. Mele del Trentino».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Confini amministrativi della Provincia autonoma di Trento.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame della I.G.P. «Mele del Trentino» con la zona geografica di produzione si basa sulla reputazione, legata ad una lunga storia che ha portato alla costruzione di solidi rapporti con i consumatori, che ne apprezzano i suoi peculiari aspetti qualitativi e distintivi e ne riconoscono i maggiori prezzi in sede di acquisto.

Prezzi: Sui principali mercati ortofrutticoli italiani le «Mele del Trentino» vengono classificate come categoria a parte e quotate ad una media di prezzo dal 5 al 20 % ed oltre in più rispetto alle altre. (*Listini Prezzi mercati ortofrutticoli Milano, Torino, Roma, Bologna, Verona, 1981-2013*)

I maggiori prezzi di vendita si ripercuotono anche sui prezzi al dettaglio dei mercati rionali, dove vengono spesso utilizzati cartelli riportanti «Mele del Trentino» anche su mele di provenienza diversa, per rendere la frutta maggiormente accattivante per il consumatore, confermando l'ottima reputazione delle «Mele del Trentino» e la loro distintività. (*Documentazione fotografica*)

Indagini di mercato: Per dare scientificità alla misura della reputazione acclarata dalle scelte dei consumatori e dai maggiori prezzi a cui essi si adeguano a fronte della maggiore riconosciuta qualità, si cita la seguente indagine.

- Indagine Osservatorio Produzioni Trentine - CRA, 2010: tra i buyer della GDO, il 62,5 % di essi asserisce che le «Mele del Trentino» sono di qualità superiore. I risultati complessivi concludono che: «Le "Mele del Trentino" sono conosciute da tutti i buyer e presenti in tutte le insegne»; «È la categoria di prodotto dall'immagine più positiva insieme al vino»; «Prodotti conosciuti ed introdotti già da parecchio: la loro presenza a scaffale è consolidata»; «È la categoria di prodotto più spesso spontaneamente associata al Trentino». (Camera di Commercio Industria e Artigianato, 2010).

La tradizione culinaria e i percorsi del gusto: Nella cucina trentina emergono i diversi usi delle «Mele del Trentino» per i dolci tipici del territorio, tra cui eccellono lo strudel, la torta di mele, le frittelle di mele. Le raccolte di antichi ricettari manoscritti, che risalgono al 1500 (Biblioteca Comunale Riva del Garda), riportano molte varianti, ma ancora oggi le «Mele del Trentino» sono ingrediente per eccellenza delle torte di mele e dello strudel (Sale e Pepe, 1997), per la consistenza che esse mantengono anche dopo la cottura. Il ricettario *Dolcricetture* di Cameo e PaneAngeli propone la «Torta di Mele del Trentino».

Una significativa manifestazione fu realizzata nel dicembre 2005 a Palazzo Roccabruna: «Mela: gusto con arte», dedicata alla valorizzazione delle «Mele del Trentino» in ambito gastronomico, scientifico, storico-artistico, con proposte «Slow Food» di menu interamente basati sulle «Mele del Trentino». (Il Tempo, 2 dicembre 2005)

Importanti momenti di approfondimento sulle caratteristiche della «Mela del Trentino» si sono svolti a Trento già dagli anni '70 (*La mela, il frutto dal volto umano: aspetti nutrizionali delle Mele del Trentino*, C. Sirtori, 1974).

Numerose le alleanze tra le «Mele del Trentino» e lo sport (basket, calcio, kajak, ciclismo). (*Frutta del Trentino*, 1984; 1985)

Le «Mele del Trentino» nei media: Le «Mele del Trentino» sono state protagoniste di programmi sulle reti televisive nazionali di intrattenimento, cultura, ambiente, cucina, quali UNOMATTINA (2011) (enogastronomia - qualità delle «mele del Trentino»), GEO & GEO (2013) «Le mele del Trentino protagoniste a "Geo" su Rai3» (mele di elevata qualità), LINEAVERDE (2016) «La mela del Trentino: una storia lunga secoli» (legame tra qualità del frutto e clima), VERISSIMO (2012) «A Roma lo chef Pierri presenta un nuovo panino utilizzando mele del Trentino». Il Sole 24 Ore-Economia (2015) cita la reputazione delle «Mele del Trentino» quale elemento trainante dell'export dei trasformati.

Le condizioni climatiche del territorio di produzione delle «Mele del Trentino» sono contraddistinte dalla caratteristica «alpina» anche delle zone site a minor altitudine, e ciò influenza direttamente la qualità del prodotto.

Il clima alpino è caratterizzato da estati brevi, fresche e con temporali frequenti, mentre gli inverni sono molto rigidi e nevosi.

Le temperature dell'intera stagione vegetativa assieme a escursione termica, regime di brezze (impidezza dell'aria e radiazione solare), sono i parametri che caratterizzano il clima del Trentino e che sono in grado di influenzare la qualità dei frutti.

- Temperature primaverili fresche: determinano una maggiore divisione cellulare, con una diminuita crescita in volume delle cellule. Il maggior numero di pareti cellulari, opponendo resistenza al morso, conferisce le tipiche sensazioni di croccantezza dei frutti in virtù della maggiore turgidità e resistenza alla compressione (morso). Questa caratteristica viene comprovata da un analizzatore di struttura (TA-XTplus), utilizzato a fini di ricerca. (Corollaro et al., 2013)
- Temperature estive fresche di giorno e di notte: consentono, di giorno, di non subire gli arresti di fotosintesi che si hanno alle temperature superiori ai 30 °C (Kriedemann e Smart, 1971) e, di notte, di rallentare i processi ossidativi, che andrebbero a discapito dell'acidità (essenziale per determinare un gusto equilibrato e accattivante) e, nuovamente, temperature notturne fresche preservano le sostanze aromatiche e polifenoliche.
- Basse temperature nella fase di maturazione: anche nella fase della maturazione le «Mele del Trentino» sono esposte a temperature basse. Questo porta ad una maturazione più lenta, una permanenza più prolungata del frutto sulla pianta, un'epoca decisamente più tardiva di raccolta, con un maggior accumulo di fotosintati.
- Escursione termica giorno/notte: L'alternarsi di importanti differenze termiche tra giorno e notte (T max - T min = anche più del 50 %) favorisce una maggior colorazione della buccia, che ne migliora l'apprezzamento da parte del consumatore, disposto a pagare un prezzo aggiuntivo anche per questa caratteristica estetica.

- Regime di brezze: le brezze sono accentuate in Trentino e il fenomeno della nebbia e delle foschie è pressoché sconosciuto, l'aria è più limpida e la radiazione solare è maggiore. Ciò comporta un maggiore accumulo di fotosintasi.

L'esperienza e la professionalità dei frutticoltori è determinante nell'ottenimento di frutti di qualità, adeguandosi alle specificità dell'annata e adottando tecniche di coltivazione e potatura basate sulla tradizione frutticola della zona di coltivazione, prestando sempre la massima attenzione anche all'innovazione tecnologica, per favorire la massima esposizione dei frutti al sole.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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 (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto al centro dello schermo), poi su «Prodotti DOP IGP STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
