

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione 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

(2023/C 182/05)

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

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel»

N. UE: PGI-IT-0207-AM01-23.6.2021

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio Mela Alto Adige

Indirizzo: Via Jakobi 1a, 39018 Terlano, Italia

E-mail: info@suedtirolerapfel.com

Pec email: sak@pec.rolmail.net

Il Consorzio Mela Alto Adige è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Commercializzazione

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

A) *Disciplinare: Art. 2.2 – Caratteristiche del prodotto*

Paragrafo in vigore:

«(...) L'indicazione "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" 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/cm² dei frutti, valutati entro 2 mesi dalla raccolta, devono rispettare i valori minimi sotto elencati per le rispettive varietà.» (...)

Modifica del paragrafo proposta:

«(...) L'indicazione "Mela Alto Adige" / "Südtiroler Apfel" 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/cm² dei frutti, valutati entro 2 mesi dalla raccolta, devono rispettare i valori minimi sotto elencati per le rispettive varietà.

Per le mele destinate esclusivamente alla trasformazione sono previsti tutti i requisiti richiesti dal Disciplinare di Produzione, con l'eccezione di categoria commerciale, epicarpo colore, epicarpo sovraccolore e calibro. Tali frutti possono fregiarsi della I.G.P. "Mela Alto Adige" / "Südtiroler Apfel", ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.»

(...)

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

Paragrafo in vigore:

«(...) La Indicazione Geografica Protetta "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" è riservata ai frutti provenienti dai meleti coltivati nella zona delimitata di cui all'art. 3 del disciplinare e costituiti dalle seguenti varietà e loro cloni: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova e Topaz.»

(...)

Modifica del paragrafo proposta (in aggiunta alla modifica di cui al punto A):

«(...) La Indicazione Geografica Protetta "Mela Alto Adige" / "Südtiroler Apfel" è riservata ai frutti provenienti dai meleti coltivati nella zona delimitata di cui all'art. 3 del disciplinare e costituiti dalle seguenti varietà e loro cloni: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova e Topaz.»

(...)

Per le mele destinate esclusivamente alla trasformazione sono previsti tutti i requisiti richiesti dal disciplinare di produzione, con l'eccezione di categoria commerciale, epicarpo colore, epicarpo sovraccolore e calibro. Tali frutti possono fregiarsi della I.G.P. «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.»

All'articolo 2, punto 2.2. del disciplinare e al corrispondente punto 3.2. del documento unico si propone l'aggiunta di una clausola volta a consentire l'utilizzo della IGP «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» anche per mele destinate alla trasformazione prodotte nel rispetto del disciplinare, tenendo già conto della modifica qui proposta. Per garantire e consentire un utilizzo effettivo della denominazione protetta per mele destinate alla trasformazione risulta infatti necessario escludere per questa categoria alcuni requisiti qualitativi previsti nel disciplinare per le singole varietà (categoria commerciale, epicarpo colore, epicarpo sovraccolore e calibro), che rilevano in prima linea solo per le mele da tavola. Senza le suddette esclusioni, l'aggiunta si profilerebbe del tutto inefficace, in quanto sarebbe antieconomico per i produttori destinare mele delle categorie «Extra» o «Prima» (o Seconda per il prodotto biologico) alla trasformazione.

B) *Disciplinare: Art. 5.9. Commercializzazione*

Paragrafo in vigore:

«(...) La commercializzazione della “Mela Alto Adige” o “Südtiroler Apfel” per le varietà estive (Elstar e Gala) deve essere effettuata esclusivamente nel periodo da inizio agosto a fine luglio. Per le restanti varietà è ammessa la commercializzazione fino alla fine del mese di settembre dell'anno successivo alla raccolta.» (...)

Modifica del paragrafo proposta:

«(...) La commercializzazione della “Mela Alto Adige” / “Südtiroler Apfel” per le varietà estive (Elstar e Gala) deve essere effettuata esclusivamente nel periodo da inizio agosto a fine luglio. Per le restanti varietà è ammessa la commercializzazione entro 12 mesi dalla data della raccolta.» (...)

Documento unico: Invariato

Si propone di ridefinire il periodo di commercializzazione per le varietà diverse da quelle estive (Elstar e Gala) alla luce dei continui sviluppi tecnologici in materia di conservazione di prodotti alimentari.

L'eliminazione di un riferimento temporale fisso (settembre dell'anno successivo alla raccolta) consente di garantire per ciascuna annata la stessa durata del periodo di commercializzazione (12 mesi), visto che, anche a causa dei cambiamenti climatici in corso, il periodo di raccolta può subire variazioni di anno in anno.

C) *Disciplinare: Art. 6 - Elementi che comprovano il legame con l'ambiente*

Paragrafo in vigore:

«(...) 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. (...)»

Modifica del paragrafo proposta:

«(...) L'altitudine dei frutteti tra 200 e 1 100 m s.l.m. ed i terreni leggeri ben arieggiati garantiscono un aroma intenso, una polpa compatta ed una conseguente alta conservabilità. (...)»

Documento unico: Punto 5 – Legame con la zona geografica

Paragrafo in vigore:

«(...) 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. (...)»

Modifica del paragrafo proposta:

«(...) L'altitudine dei frutteti tra 200 e 1 100 m s.l.m. ed i terreni leggeri ben arieggiati garantiscono un aroma intenso, una polpa compatta ed una conseguente alta conservabilità. (...)»

All'articolo 6 del disciplinare, corrispondente al punto 5 del documento unico, viene proposto un aumento dell'altitudine massima dei frutteti da 1 000 a 1 100 m. s.l.m. La modifica tiene conto dei cambiamenti climatici in corso, che hanno consentito un graduale innalzamento della zona di produzione senza alcuna perdita della qualità del prodotto e delle caratteristiche qualitative che contraddistinguono la «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» IGP. Mediante la modifica si mira a garantire un trattamento uniforme e non discriminatorio tra i produttori i cui frutteti si trovano nelle parti più alte della zona di produzione.

DOCUMENTO UNICO

«Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel»

N. UE: PGI-IT-0207-AM01-23.6.2021

IGP (X) DOP ()

1. **Nome**

«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 o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

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

L'indicazione «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» 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/cm² 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/cm².

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/cm².

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/cm².

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/cm².

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/cm².

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/cm².

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/cm².

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/cm².

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/cm².

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/cm².

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/cm².

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/cm².

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/cm².

Per le mele destinate esclusivamente alla trasformazione sono previsti tutti i requisiti richiesti dal disciplinare di produzione, con l'eccezione di categoria commerciale, epicarpo colore, epicarpo sovraccolore e calibro. Tali frutti possono fregiarsi della IGP «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.

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 avere luogo nella zona geografica delimitata*

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

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

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.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

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» è fissata a un minimo di 0,8 mm di altezza.

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 d'azienda individuali e/o collettivi, 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 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

Il legame con la zona geografica della «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» IGP è basato sulle sue specifiche qualità e caratteristiche e sulla sua reputazione. La «Mela Alto Adige» / «Südtiroler Apfel» infatti si contraddistingue per colore e sapore particolarmente accentuati, polpa compatta ed alta conservabilità; tali elevate caratteristiche qualitative sono dovute alla stretta combinazione esistente fra i fattori pedoclimatici e la professionalità degli operatori.

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.

Le pratiche adottate dai coltivatori altoatesini 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 1 100 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 XIX 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 XIX secolo si è avviata la modernizzazione della frutticoltura in Alto Adige. Nel 1831 il maestro di scuola Johann Jakob 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

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 dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
