



C/2024/1488

14.2.2024

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(C/2024/1488)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ORIGINARIA DI UNO STATO MEMBRO

[regolamento (UE) n. 1151/2012]

"Mela Rossa Cuneo"

N. UE: PGI-IT-0915-AM01 - 22.11.2023

DOP () IGP (X)

1. Nome del prodotto

"Mela Rossa Cuneo"

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Italia

3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE - DIQPAI DGPQA – Pqa
4

—

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

Spiegazione del perché la o le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012: Le modifiche apportate al Disciplinare e al Documento Unico rientrano nell'ambito delle modifiche ordinarie ai sensi dall'art. 53 del regolamento(UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117 in quanto:

- a) non includono una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, o dell'uso di tale denominazione ;
- b) non rischiano di alterare il legame di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), per le denominazioni d'origine protette o il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b), per le indicazioni geografiche protette;
- c) non riguardano una specialità tradizionale garantita; o
- d) non comportano ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

1. modifica delle caratteristiche relative al calibro e al peso

L'articolo 2 del disciplinare e il punto 3.2 del Documento Unico sono stati modificati per quanto riguarda i valori relativi al calibro e al peso minimo di ciascun gruppo varietale previsto, come di seguito riportato:

Red Delicious

Calibro diametro \geq 75 mm, oppure peso \geq 180 g viene modificato in Calibro diametro \geq 65 mm, oppure peso \geq 155 g

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Gala

Calibro diametro ≥ 70 mm, oppure peso ≥ 160 g viene modificato in Calibro diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g

Fuji

Calibro diametro ≥ 75 mm, oppure peso ≥ 180 g viene modificato in Calibro diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g

Braeburn

Calibro diametro ≥ 70 mm oppure peso ≥ 160 g viene modificato in Calibro diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g

Le motivazioni legate al leggero ritocco del calibro al ribasso sono legate alle richieste dettate dai capitolati di acquisto delle mense scolastiche che richiedono mele un po' più piccole per i

bambini. D'altra parte la qualità delle mele non è legata al loro calibro in quanto anche con i diametri modificati a 65mm possiedono tutte le caratteristiche descritte dal disciplinare in merito alla colorazione, forma, tenore zuccherino, polpa e durezza.

La modifica consente una maggior diffusione commerciale del prodotto mantenendo le stesse proprietà e requisiti previsti dal disciplinare con l'eccezione della dimensione minima accettabile (e di conseguenza del peso minimo)

La modifica interessa il documento unico

2. inserimento requisiti per il prodotto destinato esclusivamente alla trasformazione

All'articolo 2 del disciplinare e al punto 3.2 del Documento Unico, è stata inserita la seguente previsione:

Per le mele destinate esclusivamente alla trasformazione sono previsti tutti i requisiti richiesti dal disciplinare di produzione, con l'eccezione di categoria, calibro o peso, durezza. Tali frutti possono fregiarsi della denominazione «Mela Rossa Cuneo» I.G.P. ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.

Come specificato nel testo inserito, le mele utilizzate per la trasformazione, potranno non rispondere pienamente alle caratteristiche previste per la Mela Rossa Cuneo destinata al consumatore finale. Per il prodotto destinato a questo utilizzo vengono mantenuti i soli requisiti di provenienza, varietà e colore. Tale modifica consente una maggiore diffusione del prodotto (per quanto solo come ingrediente) senza modificare nulla nelle caratteristiche finali del prodotto destinato al consumatore, limitando gli sprechi.

La modifica interessa il documento unico

3. inserimento della previsione della ceratura del prodotto con cere naturali (coating)

All'articolo 5 del Disciplinare e al punto 3.6 del Documento Unico viene inserita la seguente previsione:

Tra le pratiche di conservazione, prima del confezionamento, è ammessa la ceratura del prodotto con cere naturali (coating) prevista dalla normativa sanitaria.

La modifica richiesta è relativa esclusivamente alla possibilità (non obbligo) di eseguire un trattamento di ceratura prima del confezionamento, volto a migliorare la conservabilità nel tempo di quelle caratteristiche tipiche della «Mela Rossa Cuneo»

Questa pratica è storicamente diffusa nel comparto ortofrutticolo e, in particolare, nel trattamento delle mele, in quanto, pur non incidendo minimamente sulle caratteristiche organolettiche peculiari del prodotto né alterandone in alcun modo la salubrità (utilizzando prodotti naturali e previsti dalla legislazione in vigore), ne permette il prolungamento della conservabilità dopo la vendita e quindi la possibilità di maggiore diffusione sul mercato italiano e internazionale.

La modifica interessa il documento unico

4. inserimento previsione relativa all'identificazione del prodotto destinato esclusivamente alla trasformazione,

All'articolo 8 del Disciplinare e al punto 3.7 del Documento Unico viene inserita la seguente previsione:

L'identificazione del prodotto IGP destinato esclusivamente alla trasformazione, che non può essere destinato tal quale al consumatore finale, dovrà avvenire in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, che dovranno riportare la dicitura «Mela Rossa Cuneo IGP destinata alla trasformazione».

La modifica introdotta, in coerenza con l'inserimento dei requisiti per il prodotto destinato esclusivamente alla trasformazione, consente di identificare questo prodotto che non può essere destinato tal quale al consumatore finale.

La modifica interessa il documento unico

DOCUMENTO UNICO

"Mela Rossa Cuneo"

N. UE: PGI-IT-0915-AM01 - 22.11.2023

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

"Mela Rossa Cuneo"

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

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 «Mela Rossa Cuneo» IGP vengono prodotte utilizzando esclusivamente le seguenti varietà di mele e i loro cloni: a) Red Delicious b) Gala c) Fuji d) Braeburn

Devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

Red Delicious Epicarpo: rosso intenso vinoso, con estensione ≥ 90 % della superficie della buccia esente da untuosità e rugginosità, confinata all'interno della cavità pedunculare. Calibro: diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g. Tenore zuccherino: ≥ 11 °Brix. Durezza polpa: ≥ 5 kg.

Gala Epicarpo: rosso intenso brillante, con estensione ≥ 80 % della superficie della buccia; distribuzione prevalentemente striata, talora sfumata. Calibro: diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g. Tenore zuccherino: ≥ 12 °Brix. Durezza polpa: ≥ 5 kg.

Fuji Epicarpo: rosso da chiaro a intenso, con estensione ≥ 60 % della superficie della buccia. Calibro: diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g. Tenore zuccherino: ≥ 12 °Brix. Durezza polpa: ≥ 6 kg.

Braeburn Epicarpo: dal rosso arancio al rosso intenso, prevalentemente striato, con estensione ≥ 80 % della superficie. Calibro: diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g. Tenore zuccherino: $\geq 11,5$ °Brix. Durezza polpa: ≥ 6 kg.

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere interi, di aspetto fresco e sano, puliti e privi di sostanze ed odori estranei, in possesso dei requisiti stabiliti della categorie commerciali Extra e I. I requisiti qualitativi minimi richiesti relativi alle diverse varietà e categorie sono quelli stabiliti dalla normativa comunitaria, ai sensi del regolamento (UE) n. 543/2011. 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 «Mela Rossa Cuneo» I.G.P. 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 aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di coltivazione e raccolta della «Mela Rossa Cuneo» IGP devono avvenire nell'area geografica delimitata.

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

La conservazione della «Mela Rossa Cuneo» IGP avviene, secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, assicurando valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da preservarne le peculiari caratteristiche qualitative. Tra le pratiche di conservazione, prima del confezionamento, è ammessa la ceratura del prodotto con cere naturali (coating) previste dalla normativa sanitaria. La commercializzazione della «Mela Rossa Cuneo» deve essere effettuata esclusivamente nel periodo sotto indicato: Gala: da inizio agosto a fine maggio; Red Delicious: da inizio settembre a fine giugno; Braeburn: da fine settembre a fine luglio; Fuji: da inizio ottobre a fine luglio.

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

Le mele denominate «Mela Rossa Cuneo» devono essere confezionate in imballaggi o confezioni tali da consentire la chiara identificazione del prodotto. L'identificazione del prodotto dovrà avvenire sulle confezioni o sui singoli frutti su cui dovrà apparire la dicitura «Mela Rossa Cuneo» IGP in modo chiaro e perfettamente leggibile e con dimensione prevalente su ogni altra dicitura presente. Nel caso di identificazione mediante bollino, la bollinatura dovrà interessare almeno il 70% dei frutti. È consentito in abbinamento all'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. L'identificazione del prodotto IGP destinato esclusivamente alla trasformazione, che non può essere destinato tal quale al consumatore finale, dovrà avvenire in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, che dovranno riportare la dicitura «Mela Rossa Cuneo IGP destinata alla trasformazione».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della «Mela Rossa Cuneo» comprende i comuni situati in parte nella Provincia di Cuneo ed in parte in quella di Torino ad un'altitudine compresa tra 280 e 650 m s.l.m. I comuni della Provincia di Cuneo sono: Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Envie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant'Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto, Villar San Costanzo. I comuni della Provincia di Torino sono i seguenti: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica.*

La porzione di territorio della Regione Piemonte interessata, si identifica con un altipiano presente lungo la catena alpina occidentale costituita dalle Alpi Marittime e Cozie e si configura come un unicum orografico costituito dalla balconata della stretta fascia di altipiano sospesa tra le Alpi occidentali e la pianura padana. Il territorio identificato rappresenta la principale zona di produzione di mele della Regione Piemonte, dove la coltivazione di mele a buccia rossa ha trovato la sua origine, il suo sviluppo e la sua localizzazione territoriale. Gli ambienti di coltivazione della «Mela Rossa Cuneo» occupano un territorio a cavallo delle province piemontesi di Cuneo e Torino e sono infatti da un punto di vista storico e geografico particolarmente vocati nell'esaltare la colorazione antocianica delle mele li prodotte. L'altitudine, la latitudine, la conformazione orografica, i fattori climatici e la particolare intensità di irraggiamento solare rappresentano le caratteristiche ambientali del territorio. La contiguità da un lato alla catena alpina, dall'altro alla pianura padana - a partire dalla tarda estate e per tutto il periodo autunnale, in corrispondenza dell'evoluzione pre-raccolta della maturazione delle varietà che costituiscono la «Mela Rossa Cuneo» - determina escursioni termiche tra il giorno e la notte, con valori medi nel periodo pari a 13,8 °C. Tali valori rappresentano un'ampiezza insolita, rispetto a quelli generalmente registrati per la maggior parte delle regioni pomicole europee, sia montane sia di pianura, laddove gli sbalzi termici sono prevalentemente imputabili al rapido passaggio di perturbazioni meteorologiche.

5.2. Specificità del prodotto

Le caratteristiche peculiari fondanti la reputazione della «Mela Rossa Cuneo» sono costituite dalla caratteristica sovracolorazione rossa della buccia, che influisce sull'aspetto del prodotto sia per quanto riguarda l'estensione del sovracoloro (percentuale della buccia ricoperta dal sovracoloro), sia sulla particolare brillantezza della colorazione dell'epicarpo. Queste caratteristiche conferiscono alla «Mela Rossa Cuneo» una propria specifica identità nei mercati locali, regionali, nazionali ed esteri.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto:

La peculiarità estetica della «Mela Rossa Cuneo» è il risultato della favorevole interazione tra la zona geografica di produzione e le varietà e i cloni di mele tradizionalmente utilizzati. Alla qualità della colorazione rossa concorrono i tre seguenti fenomeni fisico-climatici, che si verificano grazie alle caratteristiche della zona geografica: l'ampiezza insolita delle escursioni termiche circadiane nel periodo precedente la raccolta; l'umettamento della buccia, causato dalle gocce di rugiada che si verifica nelle ore più fredde della notte e che da' origine ad un caratteristico ciclo di bagnatura/asciugatura dell'epidermide del frutto; le «brezze di monte» a senso alternato mattino/sera accentuano e accelerano i cicli circadiani di temperatura e umettamento. Questi fenomeni fisici interagiscono con la radiazione luminosa sulla formazione e sull'evoluzione degli antociani, i pigmenti antiossidanti responsabili del colore dell'epicarpo delle mele. Le escursioni termiche sono strettamente correlate alla formazione dei pigmenti del colore. L'estensione del colore percepibile dall'occhio umano dipende dalla percentuale di cellule con i pigmenti del colore, non già da una maggior o minor diluizione degli antociani nelle cellule. Il ciclo di umettamento/asciugatura, interagendo con la qualità della radiazione luminosa, influisce sul processo evolutivo degli antociani. La vocazione produttiva di mele a buccia rossa della zona geografica è ben descritta nel documento elaborato dalla Università di scienze gastronomiche di Pollenzo (CN). Il pensiero illuminista settecentesco fece nascere, in Piemonte, accademie e associazioni agrarie cui si deve una intensa attività di ricerca varietale, di diffusione di nuove cultivar e di messa a punto di tecniche colturali impostate su basi scientifiche. Si crearono così le condizioni per la diffusione di varietà di mele a buccia rossa particolarmente apprezzate per la capacità di esprimere nell'ambiente cuneese una particolare intensità e brillantezza di colore.

Lo sviluppo della moderna melicoltura cuneese è riconducibile agli anni '50 e '60 del XX secolo e lentamente nel panorama varietale le mele a buccia rossa cominciarono ad espandersi fino a divenirne, ai giorni nostri, il gruppo prevalente. Negli anni '60 e '70 la dicitura «Mela Rossa Cuneo» viene istituzionalizzata e comincia a comparire nei documenti contabili e nei fogli di viaggio del prodotto destinato al mercato interno; e' di quegli anni la prima campagna promozionale che parla di «Mela Rossa Cuneo»; negli anni '80 accompagna in fattura le spedizioni di prodotto all'estero. Negli stessi anni la «Mela Rossa Cuneo» diviene oggetto di mostre pomologiche destinate ad un pubblico di frutticoltori professionali ma anche di consumatori e progressivamente consolida, nel primo decennio del XXI secolo, una sua identificazione commerciale in progetti di valorizzazione commerciale nei punti vendita della GDO del nord ovest italiano.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/3/5/D.1a2ffc3636ef22504344/dm_modifica_ordinaria_Mela_Rossa_Cuneo_09.23.pdf