

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

DECRETO 29 agosto 2024

Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel». (24A04814)

(GU n.220 del 19-9-2024)

Allegato A

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «MELA ALTO ADIGE»/«SÜDTIROLER APFEL»

### Art. 1.

#### Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Mela Alto Adige» (lingua italiana)/«Südtiroler Apfel» (lingua tedesca) e' riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### Art. 2.

#### Descrizione del prodotto

##### 2.1. Le varietà.

La indicazione geografica protetta «Mela Alto Adige»/«Südtiroler Apfel» e' riservata ai frutti provenienti dai meleti coltivati nella zona delimitata al successivo art. 3, e costituiti attualmente dalle seguenti varietà, mutanti e/o loro cloni:

- a) Braeburn;
- b) Elstar;
- c) Fuji;
- d) Gala;
- e) Golden Delicious;
- f) Granny Smith;
- g) Idared;
- h) Jonagold;
- i) Morgenduft;
- j) Red Delicious;
- k) Stayman Winesap;
- l) Pinova;
- m) Topaz;
- n) Ipador;
- o) CIVM49;
- p) Bonita;
- q) SQ159.

##### 2.2. Caratteristiche del prodotto.

La «Mela Alto Adige»/«Südtiroler Apfel» 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

professionalita' degli operatori.

L'indicazione «Mela Alto Adige»/«Südtiroler Apfel» puo' essere usata solo per le mele che presentano le caratteristiche qualitative, intrinseche ed estrinseche, espresse, distintamente per ciascuna varieta', dai seguenti parametri: aspetto esterno, categoria commerciale e calibro, caratteristiche chimiche, caratteristiche fisiche.

I restanti requisiti qualitativi minimi richiesti relativi alle diverse varieta' e categorie, sono quelli stabiliti dalla normativa comunitaria vigente in materia.

Il tenore zuccherino e i valori di durezza espressi in kg/cm<sup>2</sup> dei frutti, valutati entro 2 mesi dalla raccolta, devono rispettare i valori minimi sotto elencati per le rispettive varieta'.

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 sovracolore e calibro. Tali frutti possono fregiarsi della I.G.P. «Mela Alto Adige» (lingua italiana)/«Südtiroler Apfel» (lingua tedesca) ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.

Braeburn:

epicarpo colore: dal verde al verde chiaro;

epicarpo sovracolore: 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<sup>2</sup>.

Elstar:

epicarpo colore: giallo;

epicarpo sovracolore: 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<sup>2</sup>.

Fuji:

epicarpo colore: verde chiaro-giallo;

epicarpo sovracolore: 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<sup>2</sup>.

Gala:

epicarpo colore: verde giallo-giallo dorato;

epicarpo sovracolore: 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<sup>2</sup>.

Golden Delicious:

epicarpo colore: verde chiaro-giallo;

epicarpo sovracolore: rosa in alcuni ambienti;

rugginosita': fino al 20% della superficie di rugginosita' reticolata fine su non piu' del 20% dei frutti; per il prodotto biologico la rugginosita' e' ammessa secondo i criteri di rugginosita' 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<sup>2</sup>.

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<sup>2</sup>.

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<sup>2</sup>.

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<sup>2</sup>.

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<sup>2</sup>.

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<sup>2</sup>.

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<sup>2</sup>.

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<sup>2</sup>.

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.

Ipador:

epicarpo colore: verde chiaro-giallo;  
epicarpo sovraccolore: rosso intenso > 40% della superficie;  
categoria commerciale: extra e prima; per il prodotto biologico

anche seconda;

calibro: diametro minimo 65 mm;  
tenore zuccherino: superiore a 11,5° Brix;  
durezza: minimo 6,5 kg/cm². Disciplinare modificato.

CIVM49:

epicarpo colore: verde chiaro-giallo;  
epicarpo sovraccolore: rosso carminio > 60% della superficie;  
categoria commerciale: extra e prima; per il prodotto biologico

anche seconda;

calibro: diametro minimo 55 mm;  
tenore zuccherino: superiore a 11,5° Brix;  
durezza: minimo 5,5 kg/cm².

Bonita:

epicarpo colore: verde chiaro-giallo;  
epicarpo sovraccolore: rosso lucido > 30% della superficie;  
categoria commerciale: extra e prima; per il prodotto biologico

anche seconda;

calibro: diametro minimo 60 mm;  
tenore zuccherino: superiore a 10° Brix;  
durezza: minimo 5 kg/cm².

SQ159:

epicarpo colore: verde chiaro-giallo;  
epicarpo sovraccolore: da rosso a rosso vivo > 33% della

superficie;

categoria commerciale: extra e prima; per il prodotto biologico

anche seconda;

calibro: diametro minimo 60 mm;  
tenore zuccherino: superiore a 11° Brix;  
durezza: minimo 5 kg/cm².

### Art. 3.

#### Zona di produzione

La zona di produzione della «Mela Alto Adige»/«Südtiroler Apfel» comprende i seguenti comuni nel territorio della Provincia autonoma di Bolzano (Alto Adige - Südtirol):

Comuni di produzione «Mela Alto Adige»  
o «Südtiroler Apfel» IGP

Aldino	Aldein	
Andriano	Andrian	
Appiano sulla strada  del vino (S.S. D.V.)	Eppan A.D. Weinstrasse	
Avelengo	Hafling	
Barbiano	Barbian	
Bolzano	Bozen	
Bressanone	Brixen	
Bronzolo	Branzoll	
Caines	Kuens	
Caldaro S.S.D.V.	Kaltern A.D.W.	

Campo Di Trens	Freienfeld	
+-----+	+-----+	+-----+
Castelbello Ciardes	Kastelbell-Tschars	
+-----+	+-----+	+-----+
Castelrotto	Kastelruth	
+-----+	+-----+	+-----+
Cermes	Tschermes	
+-----+	+-----+	+-----+
Chiusa	Klausen	
+-----+	+-----+	+-----+
Cornedo all'Isarco	Karneid	
+-----+	+-----+	+-----+
Cortaccia	Kurtatsch	
+-----+	+-----+	+-----+
Cortina S.S.D.V.	Kurtinig	
+-----+	+-----+	+-----+
Egna	Neumarkt	
+-----+	+-----+	+-----+
Fie' allo Sciliar	Voels Am Schlern	
+-----+	+-----+	+-----+
Fortezza	Franzensfeste	
+-----+	+-----+	+-----+
Funes	Villnoess	
+-----+	+-----+	+-----+
Gargazzone	Gargazon	
+-----+	+-----+	+-----+
Glorenza	Glurns	
+-----+	+-----+	+-----+
Laces	Latsch	
+-----+	+-----+	+-----+
Lagundo	Algund	
+-----+	+-----+	+-----+
Laion	Lajen	
+-----+	+-----+	+-----+
Laives	Leifers	
+-----+	+-----+	+-----+
Lana	Lana	
+-----+	+-----+	+-----+
Lasa	Laas	
+-----+	+-----+	+-----+
Magre' S.S.D.V.	Margreid	
+-----+	+-----+	+-----+
Malles Venosta	Mals	
+-----+	+-----+	+-----+
Marlengo	Marling	
+-----+	+-----+	+-----+
Martello	Martell	
+-----+	+-----+	+-----+
Meltina	Moelten	
+-----+	+-----+	+-----+
Merano	Meran	
+-----+	+-----+	+-----+
Montagna	Montan	
+-----+	+-----+	+-----+
Nalles	Nals	
+-----+	+-----+	+-----+
Naturno	Naturns	
+-----+	+-----+	+-----+
Naz-Sciaves	Natz/Schabs	
+-----+	+-----+	+-----+
Nova Ponente	Deutschnofen	
+-----+	+-----+	+-----+
Ora	Auer	
+-----+	+-----+	+-----+
Parcines	Partschins	
+-----+	+-----+	+-----+
Plaus	Plaus	
+-----+	+-----+	+-----+
Ponte Gardena	Waidbruck	

Postal	Burgstall	
Prato allo Stelvio	Prad Am Stilfserjoch	
Renon	Ritten	
Rifiano	Riffian	
Rio di Pusteria	Muehlbach	
Rodengo	Rodeneck	
S. Genesio Atesino	Jenesien	
S. Leonardo in Passirio	St. Leonhard In Passeier	
S. Martino in Passirio	St. Martin In Passeier	
S. Pancrazio	St. Pankraz	
Salorno	Salurn	
Scena	Schenna	
Senales	Schnals	
Silandro	Schlanders	
Sluderno	Schluderns	
Terlano	Terlan	
Termeno S.S.D.V.	Tramin A.D. Weinstr.	
Tesimo	Tisens	
Tirolo	Tirol	
Trodena	Truden	
Tubre	Taufers Im Münstertal	
Vadena	Pfatten	
Vandoies	Vintl	
Varna	Vahrn	
Velturno	Feldthurns	
Verano	Voeran	
Villandro	Villanders	

#### Art. 4.

##### Elementi che comprovano l'origine

##### 4.1. Riferimenti storici.

Esistono numerosi documenti che comprovano come, già dal medioevo la coltivazione delle mele in Alto Adige fosse diffusa con un numero elevato di varietà. Proprio la diversità varietale, già alla fine del 1700, favorì le prime esportazioni di mele soprattutto in Germania ed in Russia. Un elenco vivaistico dell'Associazione agricolturale di Bolzano del 1856 contiene ben 193 varietà di mela coltivabili.

##### 4.2. Riferimenti culturali.

Nell'opera storica piu' importante della coltivazione ortofrutticola dell'Alto Adige di Karl Mader del 1894 e del 1904 vengono individuate quasi 40 variet  molto diffuse sull'intero territorio dell'Alto Adige-S dttirol.

#### 4.3. Riferimenti sociali ed economici.

Grazie alle particolari favorevoli condizioni pedoclimatiche la coltivazione melicola in Alto Adige e' passata nel tempo dalle sole variet  autoctone a quelle provenienti da altri Paesi, che bene si sono adattate al microclima.

Testimonianza di questo fatto sono i circa 8.000 produttori, prevalentemente associati in cooperative, che attualmente costituiscono il sistema di produzione melicolo dell'Alto Adige.

La melicoltura, grazie al valore della produzione diretta ed all'indotto costituito dal sistema di imballaggi, trasporti e confezionamento rappresenta una delle risorse fondamentali dell'economia del territorio Alto Atesino.

#### 4.4. Rintracciabilit .

Le aziende agricole idonee alla produzione della «Mela Alto Adige»/«S dttiroler Apfel» sono inserite in un apposito elenco attivato e aggiornato a cura dell'Organismo incaricato dell'attivit  di controllo.

Il sistema utilizzato per garantire l'identificazione e la rintracciabilit  del prodotto «Mela Alto Adige»/«S dttiroler Apfel» si basa sui seguenti elementi:

identificazione, mediante cartellini personalizzati, del prodotto all'ingresso dei centri di condizionamento;

redazione di un registro di carico delle partite IGP;

mantenimento della identificazione del produttore anche nelle fasi di accettazione, movimentazione e stoccaggio temporaneo, realizzate nel centro di condizionamento, fino alla fase di calibratura e/o selezione;

identificazione della partita calibrata e/o selezionata e compilazione di un registro di calibratura e/o selezione;

redazione di un registro di scarico delle partite commerciali IGP, con evidenziata la destinazione delle stesse.

### Art. 5.

#### Metodo di ottenimento

##### 5.1. Il sistema di produzione.

I sistemi di produzione della «Mela Alto Adige»/«S dttiroler Apfel» sono finalizzati a valorizzare la naturale vocazione pedoclimatica delle aree di produzione. Le pratiche adottate permettono di ottenere mele dall'elevato livello qualitativo grazie all'ottimale equilibrio vegeto-produttivo adottato.

La «Mela Alto Adige»/«S dttiroler Apfel» e' prodotta utilizzando tecniche e metodi a basso impatto ambientale.

##### 5.2. Densit  d'impianto.

Nei nuovi meleti il sistema d'impianto raccomandato e' a filari singoli. La densit  di piantagione e la forma d'allevamento devono essere compatibili con la necessit  di ottenere frutti di qualita'.

##### 5.3. Gestione del terreno.

I terreni su cui si sviluppa la coltivazione di mele dell'Alto Adige sono per loro natura soffici, ben drenati e ricchi di ossigeno e in essi le radici possono svilupparsi al meglio.

Le sostanze nutritive sono apportate con un'equilibrata concimazione eseguita sulla base dell'esito di un'analisi del terreno, favorendo in tal modo la qualita' dei frutti e limitando nello stesso tempo lo sviluppo delle malattie fisiologiche.

E' previsto l'inerbimento nell'interfila, per tutta la durata dell'impianto.

La presenza dell'erba tra le file consente di ottenere un bilancio unico positivo del terreno dei frutteti e inoltre esso viene protetto da erosione (fatto questo particolarmente importante nelle colture situate su pendii), da un prematuro inaridimento e da un riscaldamento eccessivo in estate.

Nelle zone in cui i frutteti si coprono con reti, destinate alla difesa contro il maggiolino (*Melolontha melolontha*) e' consentito un contemporaneo diserbo totale.

#### 5.4. Controllo della produzione.

Il corretto equilibrio vegeto-produttivo delle piante viene ottenuto attraverso la potatura di produzione che sarà finalizzata al mantenimento della forma di allevamento adottata ed al diradamento che in molte varietà si rende necessario per garantire un ottimale sviluppo qualitativo delle produzioni.

La potatura verrà eseguita ogni anno durante il periodo invernale di riposo della pianta. Il diradamento dei frutti potrà essere effettuato in funzione del carico produttivo presente al fine di mantenere sulla pianta la quantità di frutti ottimale per ciascuna varietà.

#### 5.5. Irrigazione.

L'uso di una corretta pratica irrigua è ritenuto indispensabile per l'ottenimento di produzioni di qualità.

#### 5.6. Raccolta.

Al fine di ottenere la ottimale qualità e conservabilità delle differenti varietà la raccolta è eseguita con un accurato stacco delle mele esclusivamente a mano e con il prodotto al giusto grado di maturazione.

#### 5.7. Produzioni

Le produzioni massime destinate al mercato fresco nella zona di produzione di cui all'art. 3 non possono essere superiori alla media di 68 t/ha, calcolata sulla intera zona di produzione.

#### 5.8. Conservazione.

La conservazione a lungo termine delle mele deve utilizzare la tecnica della refrigerazione (normale, LO, ULO).

I parametri di conservazione principali sono: temperatura, percentuale di O<sub>2</sub>, percentuale di CO<sub>2</sub> ed umidità relativa.

#### 5.9. Commercializzazione.

L'indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 può essere adottata solo da imprese singole ed associate aventi le strutture di lavorazione in Alto Adige.

La commercializzazione della «Mela Alto Adige»/«Südtiroler Apfel» può essere effettuata fino al 31 dicembre dell'anno successivo a quello della raccolta.

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.

#### 5.10. Confezionamento.

Le mele denominate «Mela Alto Adige»/«Südtiroler Apfel» devono essere confezionate in imballaggi o confezioni tali da consentire la chiara identificazione del prodotto.

### Art. 6.

#### Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

In Alto Adige le condizioni climatiche per la coltivazione delle mele sono molto favorevoli. Il melo, infatti, cresce e si sviluppa particolarmente bene in un clima moderato, come lo si trova nelle vallate altoatesine a sud della catena montuosa dell'arco alpino. Nel periodo dell'estate avanzata e dell'autunno si hanno i tipici e marcati sbalzi di temperatura tra giorno e notte, che si riflettono positivamente sulla «qualità interna» del frutto, vale a dire sul suo contenuto zuccherino e di vitamine, ma anche e soprattutto sulla «qualità esterna», sviluppando in modo particolare l'attraente colorazione rossa e gialla delle mele e la quasi assenza di rugginosità, particolarmente sulla Golden Delicious.

Il concorso tra il numero elevato di ore di sole, le notti fresche, le basse precipitazioni dovute alle catene montagnose a nord, assicura frutta di sapore e di colore particolarmente accentuati.

L'altitudine dei frutteti tra 200 e 1100 metri sul livello del mare ed i terreni leggeri ben arieggiati garantiscono un aroma intenso, una polpa compatta ed una conseguente alta conservabilità.



L'insieme di questi fattori ambientali insieme alla secolare attivita' dell'uomo, grazie al profondo intreccio tra la melicoltura e la salvaguardia del territorio e dell'ambiente tipici del sistema produttivo locale, contribuiscono a conferire alla mela caratteristiche uniche, riconosciute sia sul mercato interno che internazionale.

#### Art. 7.

##### Controlli

L'attivita' di controllo sull'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione e' svolta da una struttura di controllo autorizzata conformemente a quanto stabilito dall'art. 39 del regolamento (UE) 2024/1143. Tale struttura e' l'organismo di controllo Südtiroler Qualitätskontrolle - Controllo qualita' Alto Adige, via Jakobi n. 1B - 39018 Terlano (BZ).

#### Art. 8.

##### Lavorazione, confezionamento e etichettatura

Sull'etichetta da apporre sulle confezioni o sulla confezione di vendita stessa o sui singoli frutti dovra' 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 dei singoli frutti o sulle confezioni di vendita stesse e' 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» e' 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.

Allegato B

#### DOCUMENTO UNICO

«Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel»  
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» e' riservata ai frutti provenienti dai meleti coltivati nella zona delimitata di cui al punto 4 e costituiti dalle seguenti varieta', mutanti e/o loro cloni: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova, Topaz, Ipador, CIVM49, Bonita e SQ159.

L'indicazione «Mela Alto Adige»/«Südtiroler Apfel» puo' essere usata solo per le mele che presentano le caratteristiche qualitative, intrinseche ed estrinseche, espresse, distintamente per ciascuna varieta', dai seguenti parametri: aspetto esterno, categoria commerciale e calibro, caratteristiche chimiche, caratteristiche fisiche. I restanti requisiti qualitativi minimi richiesti relativi alle diverse varieta' e categorie sono quelli stabiliti dalla normativa comunitaria vigente in materia. Il tenore zuccherino e i valori di durezza espressi in kg/cm<sup>2</sup> 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<sup>2</sup>.

**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<sup>2</sup>.

**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<sup>2</sup>.

**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<sup>2</sup>.

**Golden Delicious:**

epicarpo colore: verde chiaro-giallo;  
epicarpo sovraccolore: rosa in alcuni ambienti;  
rugginosita': fino al 20% della superficie di rugginosita' reticolata fine su non piu' del 20% dei frutti; per il prodotto biologico la rugginosita' e' ammessa secondo i criteri di rugginosita' 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<sup>2</sup>.

**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<sup>2</sup>.

**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<sup>2</sup>.

**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<sup>2</sup>.

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<sup>2</sup>.

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<sup>2</sup>.

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<sup>2</sup>.

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<sup>2</sup>.

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<sup>2</sup>.

Ipador:

epicarpo colore: verde chiaro-giallo;  
epicarpo sovraccolore: rosso intenso > 40% della superficie;  
categoria commerciale: extra e prima; per il prodotto biologico  
anche seconda;

calibro: diametro minimo 65 mm;  
tenore zuccherino: superiore a 11,5° Brix;  
durezza: minimo 6,5 kg/cm<sup>2</sup>.

CIVM49:

epicarpo colore: verde chiaro-giallo;  
epicarpo sovraccolore: rosso carminio > 60% della superficie;  
categoria commerciale: extra e prima; per il prodotto biologico  
anche seconda;

calibro: diametro minimo 55 mm;  
tenore zuccherino: superiore a 11,5° Brix;  
durezza: minimo 5,5 kg/cm<sup>2</sup>.

Bonita:

epicarpo colore: verde chiaro-giallo;

epicarpo sovraccolore: rosso lucido > 30% della superficie;  
categoria commerciale: extra e prima; per il prodotto biologico  
anche seconda;  
calibro: diametro minimo 60 mm;  
tenore zuccherino: superiore a 10° Brix;  
durezza: minimo 5 kg/cm<sup>2</sup>.

SQ159:

epicarpo colore: verde chiaro-giallo;  
epicarpo sovraccolore: da rosso a rosso vivo > 33% della  
superficie;  
categoria commerciale: extra e prima; per il prodotto biologico  
anche seconda;  
calibro: diametro minimo 60 mm;  
tenore zuccherino: superiore a 11° Brix;  
durezza: minimo 5 kg/cm<sup>2</sup>.

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 diametro. 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 e' 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» e' 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. 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 e' 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 piu' di trecento 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 puo' arrivare fino a 30° C, mentre durante la notte puo' scendere fino a 8-10° C. La maggior parte della produzione proviene da aziende ubicate ad un'altitudine superiore ai 500 metri 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» e' 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 1100 metri sul livello del mare ed i terreni leggeri ben arieggiati garantiscono un aroma intenso, una polpa compatta ed una conseguente alta conservabilita'. 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 qualita' dei frutti e limitando nello stesso tempo lo sviluppo delle malattie fisiologiche. Grazie alle favorevoli condizioni pedoclimatiche la coltivazione melicola in Alto Adige e' passata nel tempo dalle sole varietati autoctone a quelle provenienti da altri Paesi, che bene si sono adattate al microclima, cosi' come testimoniato da numerose fonti. Infatti, gia' nel medioevo, nei masi di montagna dell'Alto Adige, era diffusa la coltivazione di diverse varietati di mele e pere che servivano per l'approvvigionamento della famiglia che viveva nel maso stesso. A partire dalla meta' del XIX secolo, la frutticoltura si e' trasformata in una florida attivita' produttiva e commerciale con acquirenti esteri a Vienna, Innsbruck, Monaco, Varsavia e Pietroburgo. Dalla meta' del XIX secolo si e' 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 gia' allora ben centonovantatre varietati di mela coltivabili. Nell'opera storica piu' importante della coltivazione ortofrutticola dell'Alto Adige di Karl Mader del 1894 e del 1904 vengono individuate quasi quaranta varietati molto diffuse sull'intero territorio dell'Alto Adige. L'insieme di questi fattori ambientali insieme alla secolare attivita' dell'uomo, grazie al profondo intreccio tra la melicoltura e la salvaguardia del territorio e dell'ambiente tipici del sistema produttivo locale, contribuiscono alla notorieta' 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 e' consultabile sul sito internet istituzionale del Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste.