

Immagini



GOLDEN



GRANNY SMITH



GALA



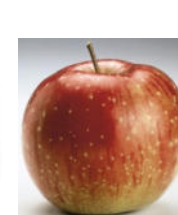
STAYMAN



FUJI



BREABURN



MORGENDUFT



IDARED



PINOVA



ELSTAR



JONAGOLD



RED DELICIOUS



TOPAZ

Denominazione commerciale

Prodotto: **Mela IGP- "Mela Alto Adige"- IGP**
Dicitura etichetta: **origine, categoria, calibro.**
Origine: **Trentino Alto Adige, Italia**

Temperatura prodotto

Da + 2° C a + 8° C

Caratteristiche generali

Le mele devono essere:

- intere;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- pulite praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente prive di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei;

Lo sviluppo e lo stato delle mele devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL

L'Indicazione Geografica protetta "Mela Alto Adige" designa esclusivamente il frutto delle cultivar di melo:

Braeburn; Elstar; Fuji; Gala; Golden Delicious; Granny Smith; Idared; Jonagold; Morgenduft; Red Delicious; Stayman Winesap; Pinova; Topaz;
Coltivazione diffusa in impianti specializzati rispondenti ai requisiti dettati dal seguente disciplinare.

I dati caratterizzanti le diverse tipologie di mele sono: epicarpo colore, epicarpo sovracolore, categoria commerciale per il prodotto biologico, calibro, °brix, durezza.

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;
°brix: superiore a 11°
durezza: minimo 5,5 kg/cm2.

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;
°brix: superiore a 10,5° Brix;
durezza: minimo 5 kg/cm2.

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;
°brix: superiore a 12,5° Brix;
durezza: minimo 5 kg/cm2

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/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;
°brix: superiore a 11;
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;
°brix: 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;
°brix: superiore a 10;
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;
°brix: superiore a 11;
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;
°brix: superiore a 10;

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;
°brix: superiore a 10;
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;
°brix: 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;
°brix: 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;
°brix: superiore a 10,5 Brix;
durezza: minimo 5 kg/cm².

Zona di produzione

La zona di produzione comprende la parte di territorio atta alla coltivazione della mela e comprende i seguenti Comuni:
Aldino Andriano, Appiano sulla strada del vino, Avelengo, Barbiano, Bolzano, Bressanone, Bronzolo, Caines, Caldaro, Campo di trens freienfeld, Castebello Ciardes, Castelrotto, Cermes Chiusa, Cornedo all'isarco, Cortaccia, Cortina, Egna Neumarkt, Fiè allo sciliar voels am schlern, Fortezza, Funes Villnoess, Gargazzone, Glorenza, Laces, Lagundo, Laion, Laives, Lana, Lasa, Magrè, Malles venosta, Marlengo, Martello, Meltina, Merano, Montagna, Nalles, Naturno, Naz-sciaves, Nova ponente, Ora, Parcines, Plaus, Ponte Gardena, Postal, Prato allo Stelvio, Renon, Rifiano, Rio di Pusteria, Rodengo, S. Genesio Atesino, S. Leonardo in passirio, S. Martino in Passirio, S. Pancrazio, Salorno, Scena, Senales, Silandro, Sluderno

<p>Metodo di Coltivazione</p>	<p>Terlano ,Termeno s.s. d.v, Tesimo ,Tirolo ,Trodena ,Tubre ,Vadena ,Vandoies ,Varna ,Velturmo ,Verano,Villandro.</p> <p><u>Mele – Produzione convenzionale</u></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Mele – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Lotta Integrata"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><u>Mele – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
<p>Disposizioni relative alla presentazione</p>	<p>Omogeneità. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere mele di stessa origine, varietà, qualità e calibro. Per la Extra è richiesta anche omogeneità di colorazione / Gli imballaggi di peso < 5 kg possono contenere diverse varietà omogenee qualitativamente; per ogni varietà deve sussistere omogeneità per origine, calibro e grado di maturazione.</p> <p>Condizionamento e imballaggio. Deve essere garantita una protezione adeguata delle mele, per imballi di peso superiore i 3 kg si deve garantire rigidità. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne delle mele, è vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.</p> <p>Presentazione. Per la categoria extra le mele devono essere imballate in strati ordinati.</p>
<p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore): ammesse lievi alterazioni superficiali, con polpa priva di qualsiasi deterioramento. Con caratteristiche tipiche della varietà. • I° categoria (di buona qualità): di buona qualità, con polpa priva di qualsiasi deterioramento. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, e lievi difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, a 1 cm² per altri difetti, a 0,25 cm² per difetti da <i>Venturia inaequalis</i>, ammessa leggera rugosità. . Il peduncolo può mancare se la rottura è netta e la buccia adiacente non è lesionata • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 4 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, a 2,5 cm² per altri difetti salvo per <i>Venturia inaequalis</i> che devono essere inferiore 1 cm², a 1,5 cm² per ammaccature lievemente decolorate. Ammessa leggera rugosità. Il peduncolo può mancare, purché la buccia non risulti lesionata.

Calibrazione	<p>Il calibro è determinato dal diametro della sezione normale all'asse del frutto o dal peso del frutto</p> <p>Si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è:</p> <p>Se il calibro e' determinato dal diametro è richiesto un diametro minimo 60 mm Se il calibro è determinato dal peso è richiesto un peso minimo di 90 gr.</p> <p>Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix è \geq a 10,5 Brix</p> <p>E' richiesta uniformità di calibro nell'imballaggio come segue: calibrazione secondo diametro, differenza di diametro tra i frutti di uno stesso imballaggio presentati a strati ordinati limitata a 5mm per tutte le categorie e a 10mm per varietà Bramley's Seedling e Horneburger e per la I categoria presentata alla rinfusa; per le Bramley's Seedling e Horneburger presentate alla rinfusa la differenza di diametro può arrivare a 20mm</p> <p>- calibrazione secondo peso, differenza di peso tra i frutti di uno stesso imballaggio per i frutti di Categoria Extra I e II in stati ordinati variabile da 15 a 50 grammi in base a range di 5 categorie ponderali. Per categoria I alla rinfusa o negli imballaggi di vendita da 35 a 100 grammi in base a range di 3 categorie ponderali.</p> <p>Per i frutti della Categoria II° presentati alla rinfusa non e' prevista omogeneità di calibro.</p>
Tolleranze	<p>Calibrazione. 10% in peso o in numero di mele non conformi ai requisiti di calibrazione indicati, con una variazione massima, per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso pari a 5 mm inferiori al calibro minimo, se il calibro e' determinato dal diametro, e di 10 g inferiore al peso minimo, per diametro basato sul peso.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente a quelle della categoria I°. • <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondente alla categoria, ma rispondente a quelle della categoria II°, • <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondente alla categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo inferiore al 2% del totale..
Confezionamento e identificazione	<p>Le mele denominate "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" devono essere confezionate in imballaggi o confezioni tali da consentire la chiara identificazione del prodotto.</p> <p>Per l'identificazione in plateaux e bins dei prodotti IGP verrà utilizzata la bollinatura sui singoli frutti con apposito logo con una percentuale di unità bollinate pari ad almeno il 70% del totale dei frutti presenti nella confezione.</p>
Etichettatura	<p>Sui contenitori dovranno essere indicate le diciture "Mela Alto Adige ", seguita dall'indicazione cultivar e dalla dizione sottostante "Indicazione geografica protette". Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore nonché peso lordo all'origine. La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P".</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mela Alto Adige» o «Südtiroler Apfel»

Art. 1 Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "Mela Alto Adige" (lingua italiana) o "Südtiroler Apfel" (lingua tedesca) è 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" o "Südtiroler Apfel" è 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;

2.2. Caratteristiche del prodotto



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

La "Mela Alto Adige" o "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 professionalità degli operatori.

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.

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;



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

- 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;



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

- 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



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

- 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.

Art. 3 Zona di produzione

La zona di produzione della "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" comprende i seguenti comuni nel territorio della Provincia Autonoma di Bolzano (Alto Adige - Südtirol):

COMUNI DI PRODUZIONE "MELA ALTO ADIGE IGP"	
ALDINO	ALDEIN
ANDRIANO	ANDRIAN
APIANO SULLA STRADA DEL VINO(S.S. D.V.)	EPPAN A.D.WEINSTRASSE
AVELENGO	HAFLING
BARBIANO	BARBIAN
BOLZANO	BOZEN
BRESSANONE	BRIXEN
BRONZOLO	BRANZOLL
CAINES	KUENS



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

CALDARO S.S.D.V.	KALTERN A.D.W.
CAMPO DI TRENŠ	FREIENFELD
CASTELBELLO CIARDES	KASTELBELL-TSCHARS
CASTELROTTO	KASTELRUTH
CERMES	TSCHERMS
CHIUSA	KLAUSEN
CORNEDO ALL'ISARCO	KARNEID
CORTACCIA	KURTATSCH
CORTINA S.S.D.V.	KURTINIG
EGNA	NEUMARKT
FIÈ 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
MAGRÈ 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 STILFSEJRJOCH
RENON	RITTEN
RIFIANO	RIFFIAN



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

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	FELDTURNS
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 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 - Südtirol.



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

4.3. Riferimenti sociali ed economici

Grazie alle particolari 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.

Testimonianza di questo fatto sono i circa 8000 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. Rintracciabilità

Le aziende agricole idonee alla produzione della "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" sono inserite in un apposito elenco attivato e aggiornato a cura dell'Organismo incaricato dell'attività di controllo.

Il sistema utilizzato per garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto "Mela Alto Adige" o "Südtiroler 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" o "Südtiroler 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.



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

La "Mela Alto Adige" o "Südtiroler Apfel" è prodotta utilizzando tecniche e metodi a basso impatto ambientale.

5.2. Densità d'impianto

Nei nuovi meleti il sistema d'impianto raccomandato è a filari singoli. La densità di piantagione e la forma d'allevamento devono essere compatibili con la necessità di ottenere frutti di qualità.

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 qualità 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*) è 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



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITA'
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

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 68t/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 O₂, percentuale di CO₂ ed umidità relativa.

5.9. Commercializzazione

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

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.

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" o "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



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

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 1000 m s.l.m. 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 attività 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'attività di controllo sull'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta da una struttura di controllo autorizzata conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'organismo di controllo Südtiroler Qualitätskontrolle – Controllo Qualità Alto Adige, via Jakobi 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 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 dei singoli frutti 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.



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E
DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

É 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.