

Immagini



GALA



GOLDEN DELICIOUS



RED DELICIOUS

Denominazione commerciale

Prodotto: **Mela IGP- "Mela della Valtellina"- IGP**

Dicitura in etichetta: **origine, categoria, calibro.**

Origine: **Lombardia, 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 della Valtellina" designa esclusivamente il frutto delle cultivar del melo:

Red Delicious, Golden Delicious, Gala.

Coltivazione diffusa in impianti specializzati rispondenti ai requisiti dettati dal seguente disciplinare.

I dati caratterizzanti le diverse tipologie di mele sono: epicarpo, forma, calibro, °brix, polpa.

Affinchè possa essere consumato, il suddetto prodotto deve avere le seguenti peculiarità:

Red Delicious

Epicarpo: spesso, poco ceroso, di colore rosso intenso brillante, con estensione del sovracolor superiore all'80% della superficie, liscio, esente da rugginosità ed untuosità, resistente alle manipolazioni.

Forma: tronco-conica oblunga, con i caratteristici cinque lobi e profilo equatoriale pentagonale.

Calibro: diametro minimo 65 mm.

°brix: superiore a 10°.

Polpa: bianca dal profumo di mela medio elevato. Elevata è la percezione degli odori di miele, gelsomino e albicocca. La croccantezza e la succosità sono elevate. Prevalenza del sapore dolce con apprezzabile acidità e aroma di media intensità. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm².

Golden Delicious

Epicarpo: poco ceroso, di colore giallo intenso a maturazione, talora con sfaccettatura rosa nella parte esposta al sole, a volte soggetto a rugginosità, sensibile alle manipolazioni.

Forma: sferoidale o tronco-conica oblunga, leggermente costoluta in sezione trasversale.

Calibro: diametro minimo 65 mm.

°brix: superiore a 11.5°.

Polpa: dal colore bianco crema, con profumo di mela intenso. La durezza è media come anche la croccantezza e la succosità, mentre è praticamente nulla la farinosità. I frutti si distinguono per la dolcezza pur mantenendo valori di acidità apprezzabili che connotano la freschezza del frutto. Medio alto è l'aroma di mela. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm².

Gala

Epicarpo: rosso brillante, con estensione del sovraccolore rosso, minimo sul 30% della superficie per la Gala standard e sul 65% nei cloni migliorativi.

Forma: tronco-conica breve, con i cinque lobi apicali abbastanza pronunciati.

Calibro: diametro minimo 65 mm.

°brix: superiore a 11°.

Polpa: bianco crema dal profumo di media intensità. La durezza è media e la succosità elevata, assente la farinosità. Il sapore è dolce, poco acido con aroma gradevole di media intensità. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 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:

a) Provincia di Sondrio: Albosaggia, Andalo Valtellino, Ardenno, Berbenno di Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Caiolo, Castello dell'Acqua, Castione Andevenno, Cedrasco, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Colorina, Cosio Valtellino, Dazio, Delebio, Dubino, Faedo Valtellino, Forcola, Fusine, Gordona, Grosio, Grosotto, Lovero, Mantello, Mazzo di Valtellina, Menarola, Mese, Mello, Montagna in Valtellina, Morbegno, Novate Mezzola, Piateda, Piantedo, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Rogolo, Samolaco, San Giacomo Filippo, Sernio, Sondalo, Sondrio, Spriana, Talamona, Teglio, Tirano, Torre di Santa Maria, Tovo di Sant'Agata, Traona, Tresivio, Verceia, Vervio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano.

Metodo di Coltivazione

Mele – Produzione convenzionale

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.

Mele – Produzione da coltivazioni a “Produzione Integrata”/“Lotta Integrata”

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.

Mele – Produzione da coltivazione “Biologica”

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”.

Omogeneità. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere mele di stessa origine, varietà, qualità e calibro. Per la Extra e 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.

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, e vietato l’impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.

Presentazione. Per la categoria extra le mele devono essere imballate in strati ordinati.

Disposizioni relative alla presentazione

Classificazione merceologica e difetti ammessi

- **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 *Venturia inaequalis*, ammessa leggera rugosità. . Il peduncolo può mancare se la rottura è netta e la buccia adiacente non è lesionata

Calibrazione

Il calibro è determinato dal diametro della sezione normale all’asse del frutto o dal peso del frutto

Si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è:

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.

Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm o 70 g, se il grado Brix è ≥ a 10,5 Brix

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.

	<p>- calibrazione secondo peso, differenza di peso tra i frutti di uno stesso imballaggio per i frutti di Categoria Extra I. Per categoria I alla rifiuta o negli imballaggi di vendita da 35 a 100 grammi in base a range di 3 categorie ponderali.</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°.
Confezionamento e identificazione	<p>I tipi di confezioni accettati in ambito comunitario, secondo le norme vigenti sono confezioni in cartone, legno o materiale plastico:</p> <p>Bins alveolari Plateaux in cartone Cartone telescopico (traypak) Cassetta in legno Cassetta riutilizzabile in materiale plastico Confezioni sigillate con più frutti (vassoi, cartoni e sacchetti)</p> <p>Per l' identificazione in plateau 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 della Valtellina ", seguita dall'indicazione cultivar e dalla dizione sottostante "Indicazione geografica protetta". 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,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA “MELA DI VALTELLINA”**

Art.1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta “Mela di Valtellina” è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

Descrizione del prodotto

2.1 Le varietà

L'Indicazione Geografica Protetta "Mela di Valtellina" è riservata ai frutti provenienti dai meleti coltivati nella zona delimitata al successivo Art. 3 e costituiti dalle seguenti varietà e loro cloni:

- a) Red Delicious
- b) Golden Delicious
- c) Gala

2.2 Caratteristiche del prodotto

La "Mela di Valtellina" si contraddistingue per colore e sapore particolarmente accentuati, polpa compatta ed alta conservabilità.

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere interi, di aspetto fresco, puliti ed in possesso dei requisiti stabiliti, per i frutti delle Categorie di qualità Extra e I, dalle Norme di Qualità per i Prodotti Ortofrutticoli e Agrumari definite sulla base della normativa Comunitaria vigente.

Inoltre devono possedere le seguenti caratteristiche:

GRUPPO RED DELICIOUS

Epicarpo: spesso, poco ceroso, di colore rosso intenso brillante, con estensione del sovraccolore superiore all'80% della superficie, liscio, esente da rugginosità ed untuosità, resistente alle manipolazioni.

Forma: tronco-conica oblunga, con i caratteristici cinque lobi e profilo equatoriale pentagonale.

Calibro: diametro minimo 65 mm.

Tenore zuccherino minimo: superiore a 10° brix.

Polpa: bianca dal profumo di mela medio elevato. Elevata è la percezione degli odori di miele, gelsomino e albicocca. La croccantezza e la succosità sono elevate. Prevalenza del sapore dolce con apprezzabile acidità e aroma di media intensità. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm².

GRUPPO GOLDEN DELICIOUS

Epicarpo: poco ceroso, di colore giallo intenso a maturazione, talora con sfaccettatura rosa nella parte esposta al sole, a volte soggetto a rugginosità, sensibile alle manipolazioni.

Forma: sferoidale o tronco-conica oblunga, leggermente costoluta in sezione trasversale.

Calibro: diametro minimo 65 mm.

Tenore zuccherino minimo: superiore a 11.5° brix.

Polpa: dal colore bianco crema, con profumo di mela intenso. La durezza è media come anche la croccantezza e la succosità, mentre è praticamente nulla la farinosità. I frutti si distinguono per la dolcezza pur mantenendo valori di acidità apprezzabili che connotano la freschezza del frutto. Medio alto è l'aroma di mela. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm².

GRUPPO GALA

Epicarpo: rosso brillante, con estensione del sovraccolore rosso, minimo sul 30% della superficie per la Gala standard e sul 65% nei cloni migliorativi.

Forma: tronco-conica breve, con i cinque lobi apicali abbastanza pronunciati.

Calibro: diametro minimo 65 mm.

Tenore zuccherino minimo: superiore a 11° brix.

Polpa: bianco crema dal profumo di media intensità. La durezza è media e la succosità elevata, assente la farinosità. Il sapore è dolce, poco acido con aroma gradevole di media intensità. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm². Sono immessi al consumo i frutti delle categorie di qualità Extra e I^A.

Art.3

Zona di produzione

La zona di produzione della "Mela di Valtellina" comprende i seguenti Comuni della provincia di Sondrio: Albosaggia, Andalo Valtellino, Ardenno, Berbenno di Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Caiolo, Castello dell'Acqua, Castione Andevenno, Cedrasco, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Colorina, Cosio Valtellino, Dazio, Delebio, Dubino, Faedo Valtellino, Forcola, Fusine, Gordona, Grosio, Grosotto, Lovero, Mantello, Mazzo di Valtellina, Mese, Mello, Montagna in Valtellina, Morbegno, Novate Mezzola, Piateda, Piantedo, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Rogolo, Samolaco, San Giacomo Filippo, Sernio, Sondalo, Sondrio, Spriana, Talamona, Teglio, Tirano, Torre di Santa Maria, Tovo di Sant'Agata, Traona, Tresivio, Verceia, Vervio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano.

Art.4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori nonché attraverso una dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art.5

Metodo di ottenimento

5.1 Il sistema di produzione

Le forme di allevamento impiegate sono: spindelbush, palmetta, vaso tradizionale, a V e a doppia V, guyot valtellinese e bibaum.

Per favorire coltivazioni rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo, si utilizzano tecniche di produzione a basso impatto ambientale, come la produzione integrata e la produzione biologica.

5.2 Densità d'impianto

I terreni su cui si coltiva la "Mela di Valtellina" sono situati nelle vallate che si estendono ad un'altitudine compresa tra i 200 ed i 900 m s.l.m..

La densità d'impianto e le forme d'allevamento sono finalizzate a massimizzare la permeabilità della chioma alla radiazione luminosa, al fine di ottenere un'ottimale colorazione dei frutti.

L'ampiezza degli interfilari non è in ogni caso inferiore ai 2,5 m, con disposizione su fila unica o doppia, mentre la distanza degli alberi sulla fila non è inferiore a 0,5 m.

5.3 Fertilizzazione e gestione del terreno

La fertilizzazione è effettuata attraverso interventi localizzati, al massimo due volte l'anno, seguendo i criteri dell'agricoltura ecocompatibile. E' consentita la pratica della fertilizzazione fogliare e della calcitazione, quest'ultima utilizzata come correttivo dei terreni acidi.

È ammessa la pratica dell'inerbimento controllato dell'interfilare, che garantisce il corretto mantenimento della sostanza organica nel terreno.

5.4 Controllo della produzione

Per creare condizioni favorevoli alla qualità dei frutti sono applicati interventi di potatura in primavera-estate sul verde ed in inverno sul secco, che garantiscano il corretto equilibrio vegeto-produttivo della pianta e l'ottimale esposizione dei frutti.

Il diradamento dei frutti viene effettuato in funzione del carico produttivo presente, al fine di mantenere sulla pianta la quantità ottimale per ciascuna varietà.

La produzione di mele non deve essere comunque superiore, per ogni singola varietà, alle seguenti quantità:

- ❑ Red Delicious: 75 Tonn./ha
- ❑ Golden Delicious: 80 Tonn./ha
- ❑ Gala: 65 Tonn./ha

5.5 Irrigazione

L'irrigazione deve essere effettuata con i sistemi tradizionali "a scorrimento" oppure con tecniche più recenti, quali l'aspersione soprachioma o l'irrigazione localizzata.

La frequenza e gli apporti degli adacquamenti devono essere finalizzati a ripristinare il bilancio idrico del terreno, restituendo l'acqua persa per evapotraspirazione della coltura o per infiltrazione profonda.

5.6 Raccolta

L'inizio del periodo di raccolta coincide con il momento in cui la mela raggiunge la maturazione ottimale stabilita con i criteri di cui all'art.2 del presente disciplinare; i frutti delle varietà di cui all'art.2 devono inoltre avere un valore di durezza della polpa non inferiore a 5 Kg/cm².

Per ottenere la qualità e la conservabilità ottimale delle diverse varietà, la raccolta è eseguita mediante un accurato stacco manuale delle mele.

5.7 Conservazione

La conservazione della “Mela di Valtellina” avviene attraverso la tecnica della refrigerazione normale (AC), low oxygen (LO), ultra low oxygen (ULO).

In particolare:

- la temperatura delle celle destinate alla conservazione delle mele è compresa, secondo le varietà, tra 0,2 °C e 2 °C;
- il contenuto di O₂ tra 1% e 3%;
- il contenuto di CO₂ tra 1,2% e 3%;
- l'umidità relativa tra 90% e 98%.

La conservazione della “Mela di Valtellina” deve avvenire nella zona di produzione delimitata per garantire la rintracciabilità ed il controllo.

Il periodo di conservazione della “Mela di Valtellina” si conclude entro la fine del mese di luglio dell'anno successivo per la varietà Gala ed entro la fine del mese di agosto dell'anno successivo per le varietà Red Delicious e Golden Delicious.

5.8 Condizionamento

Gli imballaggi o le confezioni debbono consentire la chiara identificazione del prodotto.

La “Mela di Valtellina” viene immessa al consumo utilizzando una delle seguenti confezioni in cartone, legno o materiale plastico:

- Bins alveolari
- Plateaux in cartone
- Cartone telescopico (traypak)
- Cassetta in legno
- Cassetta riutilizzabile in materiale plastico
- Confezioni sigillate con più frutti (vassoi, cartoni e sacchetti).

Art.6

Legame con l'ambiente

La reputazione della “Mela di Valtellina” risale al secondo dopoguerra quando la melicoltura conobbe un notevole impulso tanto da modificare fortemente il sistema agricolo e il paesaggio agrario locale. L'impegno di alcuni pionieri contagiò di entusiasmo anche altri agricoltori convincendoli a puntare decisamente sulla melicoltura specializzata. Sono sorte così cooperative di agricoltori che con la collaborazione scientifica di istituti universitari specializzati nella melicoltura concorsero alla definizione del “sistema melo” in Valtellina contribuendo a consolidare la fisionomia della moderna frutticoltura valtellinese. anche attraverso molteplici campagne di comunicazione realizzate nel corso degli anni. Infatti già nel 1968 a Ponte in Valtellina si svolgeva con il patrocinio della Società Orticola Italiana il “ 2° Convegno nazionale di frutticoltura montana” seguito poi nel 1983 dal “Convegno su scelte varietali e rinnovamento della frutticoltura montana”. Oggi la “Mela di Valtellina è considerata un prodotto al top della qualità ed è per questo inserita presso i punti vendita della moderna distribuzione e dei negozi specializzati, posizionandosi nella fascia di mercato di maggior valore.

Nei secoli scorsi, nei giardini e tra i filari della vite trovavano posto alberi di melo e di altri frutti, la cui produzione era destinata in massima parte all'autoconsumo e in piccola parte alla commercializzazione nei mercati cittadini e nelle grandi fiere.

Negli anni '20 si ebbe un primo approccio produttivistico verso la melicoltura, che da quel momento non è più una coltivazione sporadica e destinata al consumo familiare, ma acquista un suo specifico interesse come coltura da commercializzare.

La produzione di mele è andata aumentando negli anni, fino a raggiungere le attuali 35.000 tonnellate di produzione annua, che corrispondono all'1,5% della produzione melicola nazionale.

La superficie interessata da questa coltura è di circa 1.000 ha e la produzione è rappresentata perlopiù da varietà a maturazione autunno-invernale con attitudine alla lunga conservazione.

Con queste cifre e queste peculiarità la melicoltura rappresenta la migliore espressione dell'arboricoltura da frutto della regione Lombardia, non solo per il settore in sé, ma per l'indotto che riesce ad originare e per il ruolo di stimolo che copre nell'economia della vallata; basti pensare a questo proposito a tutte le attività connesse, quali la meccanizzazione, l'impiantistica per l'irrigazione, i fornitori di mezzi tecnici, i servizi per la commercializzazione, il comparto del packaging, il sistema dei trasporti, etc. Il prestigio della melicoltura valtellinese ha permesso di attrarre anche importanti investimenti: ne è esempio l'impianto plurirriguo del Consorzio Sponda Soliva che gestisce l'irrigazione di 2000 ha, creato negli anni 70 e finanziato dai mutui gestiti dal fondo europeo FEOGA. L'areale di produzione della “Mela di Valtellina” risulta di particolare vocazionalità per conferire alti contenuti qualitativi alla mela.

La Valtellina è infatti orientata Est-Ovest ed a Nord è protetta dalle Alpi Retiche. Il clima di cui gode la vallata è dunque molto mite. Questa esposizione è favorevole alla coltivazione della mela, che si concentra soprattutto sul versante esposto a Sud. La pendenza media è dello 0,5%, mentre i conoidi hanno pendenze medie del 10-15% con punte che arrivano anche al 30%.

La zona di coltivazione ha un'altimetria che parte dai 200 metri e giunge fino a 900 metri sul livello del mare; i frutteti godono di una buona illuminazione e ventilazione.

Il clima è mite: la minima assoluta degli ultimi anni è stata di - 9 °C (registrata in gennaio) mentre la massima è stata di 31,5°C (registrata in agosto).

La piovosità ha una media annua che si attesta intorno ai 1000 mm..

La ventilazione è particolare, infatti risente del fenomeno del Föhn, un vento caldo e secco che causa impennate della temperatura e cali dell'umidità dell'aria. A livello climatico sono infine importanti le brezze (di monte e di valle), fenomeni legati al diverso riscaldamento dei versanti.

La morfologia pedologica attuale della vallata è il risultato di una serie di trasformazioni che hanno portato alla formazione della piana alluvionale dell'Adda: i depositi alluvionali predominano sulle altre tipologie; si tratta di sedimenti recenti.

I frutteti sono ubicati soprattutto sui conoidi di origine alluvionale, caratterizzati da un'elevata presenza di scheletro grossolano, permeabili, dove il ristagno idrico è praticamente assente e la reazione del terreno è subacida o acida.

Il territorio valtellinese è dotato di caratteristiche pedoclimatiche particolari, quali l'altitudine, la latitudine e la conformazione orografica, che rappresentano elementi essenziali nella determinazione delle particolari condizioni di intensità e qualità della radiazione luminosa, dell'alternanza dei cicli di bagnatura/asciugatura dell'epicarpo dei frutti e dell'escursione termica giornaliera.

Le specificità del territorio e le capacità dell'uomo, che ha saputo mantenere negli anni tecniche di coltivazione nel rispetto e nella tutela delle vallate e delle montagne, e la volontà dei produttori che fin dagli anni '80, hanno voluto comunicare ai consumatori la qualità delle mele, evidenziandone la provenienza come Mele della Valtellina, attraverso esplicite indicazioni sugli imballaggi immessi sul mercato, hanno contribuito alla larga diffusione del prodotto presso i consumatori italiani ed esteri. Infatti a conferma di ciò la Mela di Valtellina è inserita presso i punti vendita della moderna distribuzione e dei negozi specializzati posizionandosi nella fascia di mercato di maggior valore. Si è registrato che il prezzo medio di produzione per chilogrammo di prodotto, nel 1968, è passato da 85 lire per Golden e 80 per la varietà Red, arrivando nel 1974 a toccare valori rispettivamente di 105 e 110 lire. A distanza di pochi anni, nel 1979, i prezzi si sono triplicati raggiungendo 330/kg lire per Golden e 420/kg per Red; nel decennio successivo nel 1987 i prezzi medi al chilogrammo si sono attestati rispettivamente su valori di 680 e 830. Dal 1996 ad oggi i prezzi hanno seguito un trend positivo di crescita attestandosi nel 2006 su valori di 0,31 euro/kg per Golden e 0,37 euro/kg per Red e Gala. Mediamente i prezzi delle 3 varietà sopra riportati sono stati di almeno il 10% superiori a quelli medi nazionali delle medesime varietà.

Art.7

Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è CSQA Certificazioni Srl, con sede in Via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene VI, Tel: +39 0445 313011, Fax: +39 0445 313070 - Email: csqa@csqa.it.

Art.8

Etichettatura

La dicitura "Mela di Valtellina" Indicazione Geografica Protetta o il suo acronimo IGP, deve essere apposta in modo chiaro e perfettamente leggibile, con dimensione prevalente su ogni altra dicitura presente, sulle confezioni sigillate o sui singoli frutti.

Laddove sia presente la bollinatura dei singoli frutti essa non può interessare meno del 50 % dei frutti presenti in confezione.

Qualora non sia presente la bollinatura dei singoli frutti dovranno essere utilizzate confezioni chiuse e sigillate.

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 collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Il logo è rappresentato dalla dicitura "Mela di Valtellina" Indicazione Geografica Protetta . Gli indici colorimetrici sono i seguenti: Rosso (pantone red 032), Verde (pantone 355) e Nero (100%). Il carattere da utilizzare è il Futura Bold.

Mela di Valtellina
Indicazione Geografica Protetta

