

# **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/cm<sup>2</sup>.

### **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/cm<sup>2</sup>.

### **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/cm<sup>2</sup>. Sono immessi al consumo i frutti delle categorie di qualità Extra e I<sup>^</sup>.

## **Art.3**

### **Zona di produzione**

La zona di produzione e di condizionamento 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, Menarola, Mese, Mello, Montagna in Valtellina, Morbegno, Novate Mezzola, Piateda, Piantedo, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Campportaccio, 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.

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 3 m, con disposizione su fila unica o doppia, mentre la distanza degli alberi sulla fila non è inferiore a 0,5 m. La densità massima non deve comunque superare i 4000 alberi/ettaro.

#### 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: 65 Tonn./ha
- Golden Delicious: 68 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.

In ogni caso, ai fini di massimizzare la qualità della polpa e la serbevolezza della "Mela di Valtellina", ogni pratica irrigua deve essere sospesa 8 giorni prima della raccolta.

### 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/cm<sup>2</sup>.

Per ottenere la qualità e la conservabilità ottimale delle diverse varietà, la raccolta è eseguita mediante un accurato stacco manuale delle mele e secondo il seguente calendario:

Red Delicious: seconda decade di settembre-seconda decade di ottobre.

Golden Delicious: seconda decade di settembre-fine ottobre.

Gala: seconda decade di agosto-seconda decade di settembre.

### 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 O<sub>2</sub> tra 1% e 3%;
- il contenuto di CO<sub>2</sub> 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" non deve essere superiore a quanto sotto indicato per singola varietà:

- Red Delicious           dalla raccolta a fine luglio dell'anno successivo
- Golden Delicious       dalla raccolta a fine agosto dell'anno successivo
- Gala                       dalla raccolta a fine aprile dell'anno successivo

### 5.8 Condizionamento

Il condizionamento della "Mela di Valtellina" deve avvenire nella zona di produzione delimitata, per garantire la tracciabilità ed il controllo; 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. 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.

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  $-9^{\circ}\text{C}$  (registrata in gennaio) mentre la massima è stata di  $31,5^{\circ}\text{C}$  (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 valtellino 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.

L'insieme dei fattori ambientali rende esclusivo il rapporto con la qualità della mela: questi peculiari fattori, insieme alla secolare attività dell'uomo, alle sue capacità culturali e alla messa a punto di pratiche di salvaguardia dell'ambiente e della tradizione socio-produttiva, (ivi compresi il mantenimento delle tecniche di coltivazione della mela nel rispetto e nella tutela delle vallate e delle montagne), contribuiscono a conferire alla "Mela di Valtellina" caratteristiche uniche, riconosciute sia dalla letteratura tecnico-scientifica specifica sia dalla valorizzazione commerciale.

## **Art.7**

### **Controlli**

Il controllo sarà effettuato da una struttura conforme alle disposizioni degli Artt.10 e 11 del Reg. (CE) n.510/06 del Consiglio.

## **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 70 % 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**

## **Art.9**

### **Prodotti trasformati**

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P. “ Mela di Valtellina”, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo Comunitario, a condizione che il riferimento alla IGP sia chiaramente riferito all'ingrediente e non al prodotto elaborato e/o trasformato; il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza, gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dal Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato, le suddette funzioni saranno svolte dal MIPAAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) 510/2006.