



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Roma,

All'Associazione Temporanea di Scopo senza
finalità di lucro Produttori di Mele del Trentino
Via Segantini Giovanni n. 10
38122 Trento

e-mail:

produttoriemeledeltrentino@pec.cooperazionetrentina.it

e, p.c. Provincia Autonoma di Trento
Servizio politiche sviluppo rurale
Ufficio tutela delle produzioni agricole
Via G.B. Trener n. 3
38100 Trento

e-mail: ernesto.miclet@provincia.tn.it

e-mail: serv.politichesvilupporurale@pec.provincia.tn.it

Oggetto: Richiesta di riconoscimento I.G.P. "*Mele del Trentino*" ai sensi del Reg. (UE) 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione riunione di pubblico accertamento.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di riconoscimento presentata da codesta Associazione ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, nella categoria I.G.P. della denominazione <<*Mele del Trentino*>>.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Provincia autonoma di Trento, in indirizzo, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della I.G.P. <<*Mele del Trentino*>> di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Provincia autonoma, per il giorno **15 giugno 2017**, alle ore **18.00**, presso la Sala Don Guetti della Cassa Centrale Banca – Federazione Trentina della Cooperazione – Piano terra – Via Vannetti n. 8 – Trento.

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta ai metodi leali e costanti previsti dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

L'Associazione temporanea di scopo senza finalità di lucro Produttori di Mele del Trentino, quale soggetto richiedente l'istanza di riconoscimento è tenuta ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, **fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento**, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

La predetta Associazione dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di pubblico accertamento di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E' compito dei funzionari del Ministero **accertare la regolare convocazione della riunione** e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

IL DIRIGENTE

Luigi Polizzi

(firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.)

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE della IGP Mele del Trentino

Art. 1

Nome del prodotto

La Indicazione Geografica Protetta Mele del Trentino è riservata alle mele che rispondono alle condizioni ed ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto

Le mele denominate IGP Mele del Trentino vengono prodotte utilizzando le varietà Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith, Renetta, Pinova e relativi cloni e mutanti della specie *Malus x domestica*, Borkh, della famiglia delle *Rosaceae*.

Sono tipiche delle IGP Mele del Trentino le caratteristiche di sapore, equilibrato e gradevole, oltre a forma, colorazione, consistenza (durezza), grado zuccherino, come di seguito specificato.

Tali caratteristiche sono determinate in particolare dalla crescita e maturazione dei frutti in un clima dalle spiccate connotazioni alpine.

2.1 Caratteristiche fisiche

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere interi, di aspetto fresco e sano, puliti, privi di sostanze ed odori estranei e devono presentare la forma e la colorazione tipica di seguito elencata:

	FORMA	COLORE
GOLDEN DELICIOUS	Da rotondeggiante a tronco-conica	Dal verde al giallo con possibile faccetta rosata
RED DELICIOUS	Da rotondeggiante a tronco-conica	Verde-giallo con sovraccolore rosso
GALA	Rotondeggiante	verde-giallo con sovraccolore da rosso aranciato a rosso vivo
FUJI E MORGENDUFT	Rotondeggiante	verde-giallo con sovraccolore rosso
RENETTA	Rotondeggiante,	verde-giallo con buccia rugosa-

	appiattita	rugginosa
GRANNY SMITH	Rotondeggiante	verde con possibile sfaccettatura rosata
PINOVA	Da rotondeggiante a tronco-conica	verde-giallo con sovraccolore rosso-arancione

Il verde di fondo evolve verso il giallo con l'avanzamento della maturazione o della conservazione.

Possono essere presenti aree, anche estese, di rugginosità, dal tipico colore bronzato.

Il valore di **durezza** della polpa non deve scendere al di sotto di $5,5 \text{ kg/cm}^2$ per le varietà **Fuji, Granny Smith e Pinova**, e di 5 kg/cm^2 per le varietà **Golden, Red Delicious, Gala, Morgenduft e Renetta**, da misurarsi entro due mesi dalla raccolta e prima dell'uscita dai centri di confezionamento.

Il **calibro** non deve essere inferiore ai **65 mm** per tutte le varietà, con l'eccezione della varietà **Gala**, il cui **calibro** minimo non deve scendere al di sotto dei **60 mm**.

I requisiti minimi di categoria per la **I.G.P. Mele del Trentino** destinata al consumo fresco sono quelli stabiliti dalla normativa comunitaria relativa alle categorie commerciali **Extra e I (prima)**.

2.2 Caratteristiche chimiche

Il **tenore zuccherino** deve rispondere ai seguenti valori per le rispettive varietà:

	°BRIX – VALORE MINIMO
FUJI	12,0
GOLDEN DELICIOUS, PINOVA	11,0
GALA	10,5
MORGENDUFT, GRANNY SMITH	10,0
RED DELICIOUS, RENETTA	9,0

Per le mele destinate esclusivamente alla **trasformazione** sono previsti tutti i requisiti richiesti dal **Disciplinare di Produzione**, con l'eccezione di categoria, **calibro**, **durezza**. Tali frutti possono fregiarsi della **IGP Mele del Trentino** ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.

Per la produzione della **IGP Mele del Trentino** è consentito l'utilizzo anche di altre cultivar di melo derivanti dalla ricerca varietale e che abbiano dimostrato, attraverso

prove sperimentali e documentali, la conformità del metodo di ottenimento e delle caratteristiche qualitative del frutto al presente disciplinare di produzione. L'utilizzo di queste cultivar per la produzione della I.G.P. "Mele del Trentino" deve essere comunicato e valutato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che potrà acquisire allo scopo il parere tecnico dell'organismo di controllo o di altro soggetto.

Tabella di sintesi dei parametri qualitativi minimi per le mele denominate IGP Mele del Trentino, da misurarsi entro due mesi dalla raccolta e prima dell'uscita dai centri di confezionamento:

VARIETA'	COLORE	ZUCCHERI °Brix (minimo)	DUREZZA Kg/cm ² (minimo)
GOLDEN DELICIOUS	Dal verde al giallo con possibile faccetta rosata	11	5
RED DELICIOUS	Verde-giallo con sovraccolore rosso	9	5
GALA	Verde-giallo con sovraccolore da rosso aranciato a rosso vivo	10,5	5
FUJI	Verde-giallo con sovraccolore rosso	12	5,5
MORGENDUFT	Verde-giallo con sovraccolore rosso	10	5
RENETTA	Verde-giallo con buccia rugosa-rugginosa	9	5
GRANNY SMITH	Verde con possibile sfaccettatura rosata	10	5,5
PINOVA	Verde-giallo con sovraccolore rosso-arancione	11	5,5

Art. 3 Zona di produzione

La zona di produzione della IGP Mele del Trentino corrisponde all'estensione territoriale di tutti i Comuni amministrativi della Provincia autonoma di Trento.

Art. 4 Prova dell'origine

È necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi

IGP Mele del Trentino
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

PRODUTTORI DI MELE DEL TRENTINO

Via Segantini, 10

38122 TRENTO

C.F.: 96105890220

elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 Metodo di ottenimento

La tecnica di coltivazione dei meleti idonei a produrre le mele denominate IGP Mele del Trentino sono riconducibili a quelle tradizionalmente seguite nell'ambiente di coltivazione descritto all'art.3, miranti all'obiettivo di mantenere il giusto equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza assicurare l'ottenimento di produzioni di elevata qualità, come storicamente riconosciute dal consumatore.

5.1 Impianto

L'impianto dei frutteti deve essere adeguato alla giacitura dei terreni, spesso declivi, al fine di consentire la preservazione delle geometrie territoriali, il consolidamento dei versanti, la sicurezza del lavoro, l'ottenimento di frutti di qualità. E' quindi consentita la realizzazione di aiuole, di sistemazioni strada-frutteto, in aggiunta alle file tradizionali. Per la costituzione del frutteto si potranno mettere a dimora piante monoasse o ad impalcatura multipla.

5.2 Gestione del terreno

Le tecniche di produzione tradizionale adottate nella zona prevedono obbligatoriamente l'inerbimento tra le file per tutta la vita dell'impianto. Questa pratica riveste particolare importanza sia per la dotazione nutrizionale del terreno, attraverso una continua restituzione naturale di elementi, sia per la sua struttura fisica e biologica, salvaguardate dal mantenimento ed arricchimento della dotazione di sostanza organica. L'inerbimento del terreno rappresenta inoltre una valida tecnica di difesa del territorio montano dal rischio di erosioni superficiali. E' consentito l'apporto di elementi nutritivi sotto forma minerale e/o organica.

5.3 Controllo della produzione

La corretta gestione del carico produttivo prevede una serie di operazioni colturali quali principalmente la potatura ed il diradamento. La potatura mira a garantire il mantenimento della forma di allevamento ed il giusto equilibrio vegeto-produttivo della pianta e deve essere svolta ogni anno, anche con l'ausilio di mezzi meccanici. Tra le forme di potatura sono consentite tutte le varianti che partono dalla parete stretta fino al vaso espanso. Il diradamento dei frutti viene effettuato in funzione della gestione del carico produttivo. Potranno essere utilizzate tutte le tecniche attualmente disponibili, compresi il diradamento meccanico o l'ombreggiamento tramite reti oscuranti. Il diradamento manuale sarà adottato nei casi ove sia necessaria una rifinitura più accurata, orientata al raggiungimento della carica ottimale di frutti in rapporto all'espansione della chioma ed alla esposizione alla luce.



5.4 L'irrigazione

Al fine di ottenere produzioni di elevata qualità, è possibile l'impiego di pratiche irrigue.

5.5 La raccolta

La raccolta deve essere eseguita attraverso un accurato stacco manuale dei frutti. E' consentita l'effettuazione di più stacchi. La raccolta non può essere iniziata prima del 20 luglio e non può terminare dopo il 15 dicembre.

5.6 Le produzioni

Le produzioni massime di **IGP Mele del Trentino** non possono superare le 96 t/ha calcolate sulla media dell'intero areale di produzione.

5.7 La conservazione

La conservazione della **IGP Mele del Trentino** deve essere effettuata in strutture refrigerate ad una temperatura compresa tra 0 °C e 10 °C. Nel corso della conservazione possono essere sottoposte a una prima lavorazione di pre-calibratura, per poi essere riposte nuovamente nella struttura refrigerata.

Art. 6

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

6.1 Legame tra caratteristiche del prodotto e ambiente di coltivazione

Le condizioni pedoclimatiche del territorio di produzione delle mele del Trentino sono molto particolari: ciò che maggiormente contraddistingue l'ambiente trentino è la caratteristica "alpina" di alcuni aspetti del suo clima, anche delle zone site a minor altitudine, e ciò influenza direttamente la qualità del prodotto.

Regime di brezze, limpidezza dell'aria, radiazione solare ed escursione termica (soprattutto nella tarda estate) sono i parametri che maggiormente caratterizzano il clima del Trentino rispetto a quelli delle regioni limitrofe e che sono in grado di influenzare positivamente la fisiologia della pianta.

La distribuzione delle precipitazioni e l'andamento delle temperature nel corso dell'anno risultano inoltre molto favorevoli alle specifiche esigenze della coltura.

Allo scopo di mettere in evidenza le peculiari caratteristiche delle **Mele del Trentino**, sono stati effettuati confronti con le stesse varietà coltivate in altri areali melicoli italiani.

Le differenze già evidenziate dalla bibliografia, relative a maggiori 'durezza' ed 'acidità' delle mele trentine, sono state ampiamente confermate da nuove analisi fisiche e chimiche effettuate con la strumentazione Pimprenelle su campioni provenienti da Veneto, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lombardia.

Sugli stessi campioni sono state effettuate determinazioni con un moderno analizzatore di struttura TA-XT plus, dotato di rilevatore acustico AED, in grado di rilevare la componente 'croccantezza' intesa quindi non solo come 'durezza' ma come 'sensazione acustica' percepita dal consumatore: all'analisi delle componenti acustiche le mele del Trentino presentano valori dei tracciati mediamente superiori a quelli dei tracciati individuati per le varietà provenienti dagli altri territori.

Al confronto organolettico espresso nell'ambito di valutazioni sensoriali condotte da personale specializzato su questi campioni di diverse provenienze, le mele del Trentino, a confronto con le mele delle altre Regioni sopra citate, si sono inoltre diversificate per 'sapore', 'croccantezza' e 'dolcezza'.

Questo territorio dimostra quindi di ottenere le caratteristiche superiori dei frutti universalmente riconosciute ed apprezzate dai consumatori e acclamate dalla reputazione e dalla notorietà delle Mele del Trentino, come di seguito specificato.

6.2 Reputazione del nome Mele del Trentino

Documenti fotografici risalenti al 1954-55 attestano che la reputazione delle Mele del Trentino era già all'epoca riconosciuta anche sui molti mercati europei, ma anche africani ed asiatici.

Campagne pubblicitarie curate alla fine degli anni '60 dall'Associazione di secondo grado denominata Concopra riportavano la mela come simbolo dell'ortofrutta del Trentino in immagini che associavano le Mele del Trentino allo sviluppo economico ed alla rapidità dell'innovazione nel settore della conservazione e del confezionamento, nonché delle comunicazioni viarie, quali la allora nuovissima autostrada del Brennero, perno della rapidità dei trasporti deputati alla consegna delle mele sui principali mercati ortofrutticoli italiani ed esteri.

La dicitura Mele del Trentino era ripetutamente riportata anche in immagini e loghi di tipo pubblicitario, e diveniva protagonista di importanti sponsorizzazioni sportive, quali quelle verso squadre di basket, di calcio, di canoa.

Tra i cimeli si ricorda anche la maglia gloriosamente portata in più occasioni da Francesco Moser, campione di ciclismo in attività dal 1973 al 1988, detentore per circa 10 anni del record dell'ora (massima distanza percorsa in un'ora), raggiunto nel 1984 a Città del Messico con la distanza di Km 51,151, oltre che vincitore di un Giro d'Italia e di diverse classiche.

La Provincia autonoma di Trento aveva anche legiferato (L.P. 7/11/1977) in merito alla tutela dei marchi di origine e di qualità dei prodotti dell'agricoltura trentina, ed il settore melicolo aveva provveduto alla registrazione, presso la CCIAA di Trento, del marchio collettivo Mele del Trentino nel dicembre 1986, dando poi seguito con numerose campagne pubblicitarie su tutto il territorio nazionale ed europeo.

Gli imballaggi prodotti in quel periodo ed utilizzati per molti anni in migliaia e migliaia di pezzi che hanno raggiunto tutta l'Italia e l'Europa riportavano stampigliata la dicitura Mele del Trentino sul frontespizio, e lo stesso logo veniva

apposto sui moderni camion che percorrevano migliaia di chilometri per le consegne sui mercati più lontani.

Sui principali mercati italiani le Mele del Trentino vengono classificate come categoria a parte e quotate ad una media di prezzo del 5-10, fino al 20% ed oltre in più rispetto alla merce di altre provenienze, come si evince dai listini Prezzi dei più importanti mercati ortofrutticoli italiani. La distinzione avviene regolarmente anche nei mercati nazionali

Ricerche di mercato condotte nel 2002 e 2005 dimostrano che i turisti venuti in Trentino anche per pochi giorni rammentano come primo prodotto tipico lo strudel di mele del Trentino (55%) e in seconda posizione le Mele del Trentino (52%), quindi entrambi i prodotti rilevanti al fine della dimostrazione della notorietà delle Mele del Trentino. Nei successivi tre anni, poi, la notorietà delle mele aumenta ulteriormente e considerevolmente, passando dal 52% al 64%.

Approfondimenti più recenti, condotti nel 2016 da Agroter sotto la regia del Prof. Roberto Della Casa dell'Università degli Studi di Bologna, dimostrano che su un campione di 2000 consumatori italiani statisticamente stratificati, alla domanda "Quale è la Regione che produce le migliori mele in Italia?", il 54% risponde "Il Trentino", ponendo questa area produttiva al vertice della notorietà tra tutte le regioni frutticole italiane.

Iniziative promozionali vedono comunque sistematicamente le Mele associate al Trentino in numerose occasioni legate a eventi sportivi o di educazione salutistica, oltre che a mostre d'arte o a promozioni commerciali.

6.3 Riferimenti storici

La frutticoltura trentina vanta comunque origini antiche, documentate nell'arte, nella cultura e nelle tradizioni locali.

L'avvio su larga scala della coltivazione del melo risale alla seconda metà del 1800 quando il Trentino costituiva la parte più meridionale del vasto impero austro-ungarico.

Trento già allora si era affermata come importante centro frutticolo europeo come testimoniato dall'organizzazione, già nel 1875, dell'Esposizione Regionale di Trento, di cui i frutticoltori conservano i documenti attestanti la Menzione Onorevole, nonché dalla partecipazione all'Esposizione Internazionale di Pietroburgo nel 1894 e di Amburgo nel 1897.

All'inizio del '900, nel periodo intercorrente le due Grandi Guerre, ancora Trento ospita l'Esposizione Nazionale di Frutta del 1924. Di questa manifestazione i frutticoltori trentini conservano il Diploma Medaglia d'Oro ed il Diploma Medaglia d'Argento.

La storia della frutticoltura trentina degli ultimi decenni è ampiamente documentata, a dimostrazione della crescente e fondamentale importanza che questo settore ha raggiunto nell'economia provinciale.

6.4 Riferimenti culturali

La frutticoltura è parte importante non solo della storia dell'agricoltura trentina, ma anche della lunga lotta per la sopravvivenza e dell'attaccamento al proprio territorio di tenaci popolazioni di montagna.

La mela è presente nelle tradizioni e nella cucina trentina fin dal Medioevo. Alla corte del Principe Vescovo di Trento non mancavano le rappresentazioni artistiche che si richiamano al tema della mela, con antichi affreschi e pregiate opere d'arte.

Anche la cultura moderna ha testimoniato in numerose occasioni la pregnanza della tematica della mela nel suo rapporto con il territorio: nei soli ultimi decenni a Trento si sono organizzate importanti mostre d'arte completamente incentrate sulla rappresentazione di questo frutto in quadri e sculture.

6.5 Riferimenti sociali ed economici

I frutticoltori trentini seppero trovare nella lunga esperienza cooperativa le condizioni per superare i pesanti limiti derivanti dalla scarsa superficie agricola a disposizione, dalla polverizzazione fondiaria ad essa conseguente, nonché dall'asperità del territorio.

Gli oltre 6.000 frutticoltori associati alle diverse Organizzazioni di Produttori operanti in Provincia di Trento rappresentano, assieme al cospicuo indotto legato al settore, uno dei pilastri dell'economia delle vallate trentine.

Questa solida e radicata presenza economica va sicuramente anche inquadrata nelle emergenti esigenze dell'agricoltura sostenibile e multifunzionale, con positivi riflessi sul mantenimento del paesaggio rurale, sul consolidamento dei versanti montuosi in chiave di prevenzione dal dissesto idrogeologico, sul mantenimento di piccole comunità rurali garanti della conservazione di lingue autoctone e di antiche tradizioni.

Art. 7

I controlli

Il controllo per l'applicazione ed il rispetto delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto dall'Organismo di Controllo denominato: Check Fruit s.r.l., via C. Boldrini, 24 – 40121 BOLOGNA, Tel. 051-6494836; Fax 051-6494813; info@checkfruit.it organismo autorizzato a norma dell'articolo 37 del Reg. (UE n. 1151/2012).

Art. 8

Etichettatura

Le confezioni e i tipi ed i materiali di confezionamento autorizzati sono tutte quelle previste dalla normativa.

Le mele denominate IGP Mele del Trentino devono essere confezionate in imballaggi o confezioni tali da consentire una chiara identificazione del prodotto

Sulle confezioni dovrà apparire la dicitura IGP Mele del Trentino o Mele del Trentino IGP ed il simbolo europeo delle IGP.

È consentito, anche in abbinamento alla dicitura IGP Mele del Trentino o Mele del Trentino IGP ed al simbolo europeo, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali.

È consentita la bollinatura dei frutti. Sui bollini può apparire la dicitura IGP Mele del Trentino o Mele del Trentino IGP, anche in abbinamento a indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, potendosi invece omettere il simbolo europeo.

Sono autorizzate le traduzioni della indicazione geografica nelle diverse lingue.


PRODUTTORI DI MELE DEL TRENTINO
Via Segantini, 10
38122 TRENTO
C.F.: 96105890220