

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta

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 I.G.P. 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 gradevolmente acidulo, equilibrato e piacevole, oltre a forma, colorazione, consistenza (durezza), grado zuccherino, polifenoli, 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, appiattita	Verde-giallo con buccia rugosa-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 kg/cm² per le varietà Fuji, Granny Smith e Pinova, e di 5 kg/cm² 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 minimi (°Brix): 12 per Fuji; 11 per Golden Delicious e Pinova; 10,5 per Gala, 10 per Morgenduft e Granny Smith; 9 per Red Delicious e Renetta.

Entro due mesi dalla raccolta l'acidità massima dei frutti (meq NaOH/100g) non dovrà essere superiore a 10 per Red e Gala, 15 per Golden e Morgenduft, 25 per Renetta, Fuji, Granny e Pinova.

Il tenore in polifenoli totali, su frutto intero e entro due mesi dalla raccolta deve essere superiore a 400 mg/Kg per Renetta e a 200 mg/Kg per le altre varietà.

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 I.G.P. Mele del Trentino ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.

Per la produzione della I.G.P. 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 per le mele denominate I.G.P. Mele del Trentino, da misurarsi entro due mesi dalla raccolta e prima dell'uscita dai centri di confezionamento:

VARIETA'	COLORE	DUREZZA Kg/cm ² (minimo)	ZUCCHERI °Brix (minimo)	ACIDITA' meq NaOH/100g (massimo)	POLIFENOLI TOTALI mg/Kg (minimo)
GOLDEN DELICIOUS	Dal verde al giallo con possibile faccetta rosata	5	11	15	200
RED DELICIOUS	Verde-giallo con sovraccolore rosso	5	9	10	200
GALA	Verde-giallo con sovraccolore da rosso aranciato a rosso vivo	5	10,5	10	200
FUJI	Verde-giallo con sovraccolore rosso	5,5	12	25	200
MORGENDUFT	Verde-giallo con sovraccolore rosso	5	10	15	200
RENETTA	Verde-giallo con buccia rugosa-rugginosa	5	9	25	400
GRANNY SMITH	Verde con possibile sfaccettatura rosata	5,5	10	25	200
PINOVA	Verde-giallo con sovraccolore rosso-arancione	5,5	11	25	200

Art. 3 Zona di produzione

La zona di produzione della I.G.P. 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 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 I.G.P. 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. È 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.

È 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. È 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 I.G.P. 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 I.G.P. 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 Reputazione del nome Mele del Trentino

Il legame della I.G.P. Mele del Trentino con la zona geografica di produzione si basa sulla reputazione, legata ad una lunga storia che ha portato alla costruzione di solidi rapporti con i consumatori, che ne apprezzano i suoi peculiari aspetti qualitativi e distintivi e ne riconoscono i maggiori prezzi in sede di acquisto.

Prezzi: Sui principali mercati ortofrutticoli italiani le Mele del Trentino vengono classificate come categoria a parte e quotate ad una media di prezzo dal 5 al 20% ed oltre in più rispetto alle altre. (*Listini Prezzi mercati ortofrutticoli Milano, Torino, Roma, Bologna, Verona, 1981-2013*)

I maggiori prezzi di vendita si ripercuotono anche sui prezzi al dettaglio dei mercati rionali, dove vengono spesso utilizzati cartelli riportanti 'Mele del Trentino' anche su mele di provenienza diversa, per rendere la frutta maggiormente accattivante per il consumatore, confermando l'ottima reputazione delle Mele del Trentino e la loro distintività. (*Documentazione fotografica*)

Indagini di mercato: Per dare scientificità alla misura della reputazione acclarata dalle scelte dei consumatori e dai maggiori prezzi a cui essi si adeguano a fronte della maggiore riconosciuta qualità; si cita la seguente indagine.

- Indagine Osservatorio Produzioni Trentine - CRA, 2010: tra i buyer della GDO, il 62,5% di essi asserisce che le mele del Trentino sono di qualità superiore. I risultati complessivi concludono che: *"Le mele del Trentino sono conosciute da tutti i buyer e presenti in tutte le insegne"*; *"È la categoria di prodotto dall'immagine più positiva insieme al vino"*; *"Prodotti conosciuti ed introdotti già da parecchio: la loro presenza a scaffale è consolidata"*; *"È la categoria di prodotto più spesso spontaneamente associata al Trentino"*. (*Camera di Commercio Industria e Artigianato, 2010*).

Notorietà: Gli imballaggi utilizzati negli anni '90 riportavano la dicitura 'Mele del Trentino'.

La tradizione culinaria e i percorsi del gusto: Nella cucina trentina emergono i diversi usi delle mele del Trentino per i dolci tipici del territorio, tra cui eccellono lo strudel, la torta di mele, le frittelle di mele. Le raccolte di antichi ricettari manoscritti, che risalgono al

1500 (*Biblioteca Comunale Riva del Garda*), riportano molte varianti, ma ancora oggi le mele del Trentino sono ingrediente per eccellenza delle torte di mele e dello strudel (*Sale e Pepe, 1997*), per la consistenza che esse mantengono anche dopo la cottura. Il ricettario *Dolcificette* di Cameo e PaneAngeli propone la ‘Torta di Mele del Trentino’.

Una significativa manifestazione fu realizzata nel dicembre 2005 a Palazzo Roccabruna: “*Mela: gusto con arte*”, dedicata alla valorizzazione delle mele del Trentino in ambito gastronomico, scientifico, storico-artistico, con proposte Slow Food di menu interamente basati sulle mele del Trentino (*Il Tempo, 2/12/2005*).

Importanti momenti di approfondimento sulle caratteristiche della mela del Trentino si sono svolti a Trento già dagli anni '70 (*La mela, il frutto dal volto umano: aspetti nutrizionali delle Mele del Trentino, C. Sirtori, 1974*).

Numerose le alleanze tra le mele del Trentino e lo sport (basket, calcio, kajak, ciclismo. (*Frutta del Trentino, 1984; 1985*).

Le mele del Trentino nei media: Le mele del Trentino sono state protagoniste di programmi sulle reti televisive nazionali di intrattenimento, cultura, ambiente, cucina, quali UNOMATTINA (2011) (enogastronomia - qualità delle mele del Trentino), GEO & GEO (2013) “*Le mele del Trentino protagoniste a "Geo" su Rai3*” (mele di elevata qualità), LINEAVERDE (2016) “*La mela del Trentino: una storia lunga secoli*” (legame tra qualità del frutto e clima), VERISSIMO (2012) “*A Roma lo chef Pierri presenta un nuovo panino utilizzando mele del Trentino*”. Il Sole 24 Ore-Economia (2015) cita la reputazione delle mele del Trentino quale elemento trainante dell’export dei trasformati.

Le condizioni climatiche del territorio di produzione delle Mele del Trentino sono contraddistinte dalla caratteristica "alpina" anche delle zone site a minor altitudine, e ciò influenza direttamente la qualità del prodotto.

Il clima alpino è caratterizzato da estati brevi, fresche e con temporali frequenti, mentre gli inverni sono molto rigidi e nevosi.

Le temperature dell'intera stagione vegetativa assieme a escursione termica, regime di brezze (limpidezza dell'aria e radiazione solare), sono i parametri che caratterizzano il clima del Trentino e che sono in grado di influenzare la qualità dei frutti.

- **Temperature primaverili fresche:** determinano una maggiore divisione cellulare, con una diminuita crescita in volume delle cellule. Il maggior numero di pareti cellulari, opponendo resistenza al morso, conferisce le tipiche sensazioni di croccantezza dei frutti in virtù della maggiore turgidità e resistenza alla compressione (morso). Questa caratteristica viene comprovata da un analizzatore di struttura (TA-XTplus), utilizzato a fini di ricerca. (*Corollaro et al., 2013*)
- **Temperature estive fresche di giorno e di notte:** consentono, di giorno, di non subire gli arresti di fotosintesi che si hanno alle temperature superiori ai 30 C° (*Kriedemann e Smart, 1971*) e, di notte, di rallentare i processi ossidativi, che andrebbero a scapito dell’acidità (essenziale per determinare un gusto equilibrato e accattivante) e, nuovamente, temperature notturne fresche preservano le sostanze aromatiche e polifenoliche.
- **Basse temperature nella fase di maturazione:** anche nella fase della maturazione le mele del Trentino sono esposte a temperature basse. Questo porta ad una maturazione più lenta, una permanenza più prolungata del frutto sulla pianta, un’epoca decisamente più tardiva di raccolta, con un maggior accumulo di fotosintati.

- **Escursione termica giorno/notte:** L'alternarsi di importanti differenze termiche tra giorno e notte ($T_{max} - T_{min} =$ anche più del 50%) favorisce una maggior colorazione della buccia, che ne migliora l'apprezzamento da parte del consumatore, disposto a pagare un prezzo aggiuntivo anche per questa caratteristica estetica.
- **Regime di brezze:** le brezze sono accentuate in Trentino e il fenomeno della nebbia e delle foschie è pressoché sconosciuto, l'aria è più limpida e la radiazione solare è maggiore. Ciò comporta un maggiore accumulo di fotosintati.

L'esperienza e la professionalità dei frutticoltori è determinante nell'ottenimento di frutti di qualità, adeguandosi alle specificità dell'annata e adottando tecniche di coltivazione e potatura basate sulla tradizione frutticola della zona di coltivazione, prestando sempre la massima attenzione anche all'innovazione tecnologica, per favorire la massima esposizione dei frutti al sole.

6.2 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.

6.3 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
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 quelli previste dalla normativa.

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

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

È consentito, anche in abbinamento alla dicitura I.G.P. Mele del Trentino o Mele del Trentino I.G.P. 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 I.G.P. Mele del Trentino o Mele del Trentino I.G.P., 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.

Sono autorizzate le traduzioni della dicitura indicazione geografica protetta nelle e delle sue abbreviazioni nelle diverse lingue dell'Unione così come previsto al regolamento n. 668 del 13 giugno 2014.