



Allegato A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “MELA ROSSA CUNEO”

Art. 1

Nome del prodotto

L'indicazione geografica protetta “Mela Rossa Cuneo” è riservata alle mele che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

Le mele denominate “Mela Rossa Cuneo” IGP vengono prodotte utilizzando esclusivamente i gruppi varietali di mele:

- a) Red Delicious
- b) Gala
- c) Fuji
- d) Braeburn

Devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

Red Delicious

Epicarpo rosso intenso vinoso, con estensione $\geq 90\%$ della superficie della buccia;

esente da untuosità e rugginosità, confinata all'interno della cavità peduncolare

Forma tronco-conica

Calibro diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g

Tenore zuccherino ≥ 11 °Brix

Polpa color bianco o bianco crema, talora con sfumature e venature verde chiaro;

consistenza fondente

Durezza ≥ 5 kg /cm²

Gala

Epicarpo rosso intenso brillante, con estensione $\geq 80\%$ della superficie della buccia;

distribuzione prevalentemente striata, talora sfumata

Forma da sferoidale a tronco-conica

Calibro diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g

Tenore zuccherino ≥ 12 °Brix

Polpa color bianco crema, soda, croccante e succosa, di fine tessitura

Durezza ≥ 5 kg /cm²

Fuji

Epicarpo rosso da chiaro a intenso, con estensione $\geq 60\%$ della superficie della buccia

Forma da sferoidale a cilindrica

Calibro diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g

Tenore zuccherino ≥ 12 °Brix

Polpa colore bianco o bianco crema; soda, di tessitura fine croccante e succosa

Durezza ≥ 6 kg /cm²

Braeburn

Epicarpo dal rosso arancio al rosso intenso, prevalentemente striato, con estensione $\geq 80\%$ della superficie

Forma da sferoidale a tronco conica

Calibro diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g

Tenore zuccherino $\geq 11,5$ °Brix

Polpa colore bianco o bianco crema; consistente, di tessitura fine croccante e succosa

Durezza ≥ 6 kg /cm²

Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere interi, di aspetto fresco e sano, puliti e privi di sostanze ed odori estranei, in possesso dei requisiti stabiliti dalle categorie commerciali Extra e I.

I requisiti qualitativi minimi richiesti relativi ai diversi gruppi varietali e categorie sono quelli stabiliti dalla normativa comunitaria.

Per le mele destinate esclusivamente alla trasformazione sono previsti tutti i requisiti richiesti dal Disciplinare di Produzione, con l'eccezione di categoria, calibro o peso, durezza. Tali frutti possono fregiarsi della denominazione Mela Rossa Cuneo I.G.P. ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione della "Mela Rossa Cuneo" comprende i seguenti comuni situati in parte nella provincia di Cuneo ed in parte in quella di Torino ad un'altitudine compresa tra 280 e 650 m s.l.m.

I comuni della provincia di Cuneo sono i seguenti:

Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Envie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant'Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto, Villar San Costanzo.

I comuni della provincia di Torino sono i seguenti:

Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S.Giovanni, Lusernetta, Osasco, S.Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, 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 la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

Le distanze ed i sesti di impianto sono quelli normalmente utilizzati nell'area di coltivazione della "Mela Rossa Cuneo". La densità massima di impianto non deve essere superiore alle 4.000 piante/ettaro, le forme di allevamento devono massimizzare la permeabilità della chioma alla radiazione luminosa, la quale rappresenta il fattore determinante al fine dell'ottenimento della tipica colorazione dei frutti.

La particolare brillantezza dell'epicarpo viene ottenuta attraverso gli indispensabili interventi di potatura, nella misura di un intervento invernale e di almeno un intervento di potatura estiva. Tale secondo intervento è finalizzato a garantire la ottimale illuminazione dei frutti necessaria a far sviluppare la tipica colorazione dei frutti. L'irrigazione può essere effettuata sia "per scorrimento", sia con impianti di distribuzione localizzata, i quali consentono di dosare gli apporti agli effettivi fabbisogni idrici.

Al fine di ottenere la ottimale qualità e conservabilità, la raccolta è effettuata al raggiungimento del corretto grado di maturazione di ogni singola cultivar. Deve essere eseguita con un accurato distacco dei frutti.

L'inizio del periodo di raccolta coincide con il momento in cui il frutto raggiunge la colorazione rossa ottimale.

La produzione unitaria massima ammessa per la "Mela Rossa Cuneo" è di 60 t/ha.

La conservazione della "Mela Rossa Cuneo" IGP avviene, secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, assicurando valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da preservarne le peculiari caratteristiche qualitative.

Tra le pratiche di conservazione, prima del confezionamento, e ammessa la ceratura del prodotto con cere naturali (coating) previste dalla normativa sanitaria.

Le mele denominate <<Mela Rossa Cuneo>> devono essere confezionate in imballaggi o confezioni tali da consentire la chiara identificazione del prodotto.

La commercializzazione della "Mela Rossa Cuneo" IGP deve essere effettuata esclusivamente nel periodo sotto indicato.

Gala da inizio agosto a fine maggio

Red Delicious da inizio settembre a fine giugno

Braeburn da fine settembre a fine luglio

Fuji da inizio ottobre a fine luglio

Art. 6

Legame con il territorio

La peculiarità estetica e gustativa della "Mela Rossa Cuneo" è il risultato della favorevole interazione tra l'ambiente di produzione descritto all'art. 3 e i gruppi varietali descritti all'art. 2.

Alla qualità della colorazione rossa concorrono i tre seguenti fenomeni fisico-climatici, che si verificano grazie all'*unicum* orografico costituito dalla balconata della stretta fascia di altipiano sospesa tra le Alpi occidentali e la pianura padana.

L'ampiezza delle escursioni termiche circadiane nel periodo precedente la raccolta.

La contiguità da un lato alla catena alpina, dall'altro alla pianura padana – a partire dalla tarda estate e per tutto il periodo autunnale, in corrispondenza dell'evoluzione pre-raccolta della maturazione delle varietà che costituiscono la "Mela Rossa Cuneo" – determina escursioni termiche tra il giorno e la notte, con valori medi nel periodo pari a 13,8°C. Tali valori rappresentano un'ampiezza insolita, rispetto a quelli generalmente registrati per la maggior parte delle regioni pomicole europee, sia montane sia di pianura, laddove gli sbalzi termici sono prevalentemente imputabili al rapido passaggio di perturbazioni meteorologiche.

L'umettamento della buccia, causato dalle gocce di rugiada che si forma nelle ore più fredde della notte, da origine ad un ciclo di bagnatura/asciugatura. Nell'area di pianura sottostante l'altipiano dove è prevista la coltivazione della "Mela Rossa Cuneo" nei decenni passati era pratica comune aspergere con acqua refrigerata la chioma dei meli nelle notti in cui la temperatura non scendeva rispetto ai valori diurni. Si tentava in tal modo di imitare l'effetto di escursione termica e bagnatura del frutto, che avviene naturalmente sull'altipiano sovrastante. Le "brezze di monte" a senso alternato mattino/sera accentuano e accelerano i cicli circadiani di temperatura e umettamento.

I fenomeni fisici sopra descritti interagiscono con la radiazione luminosa sulla formazione e sull'evoluzione degli antociani, i pigmenti antiossidanti responsabili del colore dell'epicarpo delle mele.

Le escursioni termiche sono strettamente correlate alla formazione dei pigmenti del colore. L'estensione del colore percepibile dall'occhio umano dipende dalla percentuale di cellule con i pigmenti del colore, non già da una maggior o minor diluizione degli antociani nelle

cellule. Il ciclo di umettamento/asciugatura, determinando la qualità della radiazione luminosa, interagisce nel processo evolutivo degli antociani, a partire dai composti precursori fino ai fenomeni degenerativi.

Sotto il profilo pedologico, il territorio della “Mela Rossa Cuneo” è ampiamente vocato alla coltura dei fruttiferi, ed in particolare del melo. Secondo la “Carta dei suoli del Territorio frutticolo piemontese occidentale” si incontrano terreni di origine alluvionale, più o meno recenti, a stratigrafia evoluta, dotati di orizzonti di accumulo limosi o più raramente argillosi, accomunati dalla presenza di un substrato ghiaioso relativamente superficiale.

I fattori ambientali, pedo-climatici, socio-economici e paesaggistici, in sinergia con l’opera dell’uomo che, grazie alle sue capacità ed esperienza, alla tradizione produttiva locale (ivi compresi il mantenimento delle tradizionali tecniche di coltivazione nel rispetto e nella tutela delle vallate e delle montagne cuneesi), contribuiscono a conferire alla “Mela Rossa Cuneo” caratteristiche uniche.

La vocazione produttiva di mele a buccia rossa del nostro territorio è ben descritta nel documento elaborato dalla Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (CN). Il pensiero illuminista settecentesco fece nascere, in Piemonte, Accademie e Associazioni agrarie cui si deve una intensa attività di ricerca varietale, di diffusione di nuove cultivar e di messa a punto di tecniche colturali impostate su basi scientifiche. Si crearono così le condizioni per la diffusione di varietà di mele a buccia rossa particolarmente apprezzate per la capacità di esprimere nell’ambiente cuneese una particolare intensità e brillantezza di colore.

Lo sviluppo della moderna melicoltura cuneese è riconducibile agli anni ’50 e ’60 del XX secolo e lentamente nel panorama varietale le mele a buccia rossa cominciarono ad espandersi fino a divenirne, ai giorni nostri, il gruppo prevalente. Negli anni ’60 e ’70 la dicitura “Mela Rossa Cuneo” viene istituzionalizzata e comincia a comparire nei documenti contabili e nei fogli di viaggio del prodotto destinato al mercato interno; e di quegli anni la prima campagna promozionale che parla di “Mela Rossa Cuneo”; negli anni ’80 accompagna in fattura le spedizioni di prodotto all’estero. Negli stessi anni la Mela Rossa Cuneo diviene oggetto di mostre pomologiche destinate ad un pubblico di frutticoltori professionali ma anche di consumatori e progressivamente consolida, nel primo decennio del XXI secolo, una sua identificazione commerciale in progetti di valorizzazione commerciale nei punti vendita della GDO del nord ovest italiano.

Art. 7

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti dall’Istituto Nord Ovest Qualità Soc.Coop – INOQ, con sede a Moretta (CN), Piazza Carlo Alberto Grosso, 72, P.IVA, 02668340041 – Tel. 0172 911323, Fax 0172 911320, e-mail inoq@inoq.it

Art. 8

Etichettatura e Confezionamento

La Mela Rossa Cuneo viene immessa al consumo utilizzando gli imballaggi ammessi dalla normativa vigente.

L'identificazione del Prodotto IGP dovrà avvenire sulle confezioni e/o sui singoli frutti su cui dovrà apparire la dicitura "Mela Rossa Cuneo" IGP in modo chiaro e perfettamente leggibile e con dimensione prevalente su ogni altra dicitura presente.

Nel caso di identificazione mediante bollino la bollinatura dovrà interessare almeno il 70% dei frutti.

Sulle confezioni dovrà inoltre essere riportato il simbolo comunitario della IGP.

E' consentito in abbinamento alla dicitura "Mela Rossa Cuneo" IGP, 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.

Nella designazione e, comunque, vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal presente disciplinare o di indicazioni complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

L'identificazione del prodotto IGP destinato esclusivamente alla trasformazione, che non può essere destinato tal quale al consumatore finale, dovrà avvenire in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, che dovranno riportare la dicitura "Mela Rossa Cuneo IGP destinata alla trasformazione".