

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 le seguenti varietà di mele e i loro cloni:

- 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 ≥ 75 mm, oppure peso ≥ 180 g
Tenore zuccherino	≥ 11 °Brix
Polpa	color bianco o bianco crema, talora con sfumature e venature verde chiaro; consistenza fondente
Durezza	≥ 5 kg

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 ≥ 70 mm, oppure peso ≥ 160 g
Tenore zuccherino	≥ 12 °Brix
Polpa	color bianco crema, soda, croccante e succosa, di fine tessitura
Durezza	≥ 5 kg

Fuji

Epicarpo	rosso da chiaro a intenso, con estensione $\geq 60\%$ della superficie della buccia
Forma	da sferoidale a cilindrica
Calibro	diametro ≥ 75 mm, oppure peso ≥ 180 g
Tenore zuccherino	≥ 12 °Brix
Polpa	colore bianco o bianco crema; soda, di tessitura fine croccante e succosa
Durezza	≥ 6 kg

Braeburn

Epicarpo	dal rosso arancio al rosso intenso, prevalentemente striato, con estensione $\geq 80\%$ della superficie
Forma	da sferoidale a tronco conica
Calibro	diametro ≥ 70 mm oppure peso ≥ 160 g
Tenore zuccherino	$\geq a 11,5$ °Brix
Polpa	colore bianco o bianco crema; consistente, di tessitura fine croccante e succosa
Durezza	≥ 6 kg

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 della categorie commerciali Extra e I.

I requisiti qualitativi minimi richiesti relativi alle diverse varietà e categorie, sono quelli stabiliti dalla normativa comunitaria, ai sensi del Reg. (CE) 1221/2008.

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, Beinette, Bernezzo, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castellar, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Chiusa di Pesio, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Demonte, Dronero, Envie, Fossano, Gaiola, Gambasca, Isasca, Lagnasco, Manta, Marene, Margarita, Martiniana Po, Moiola, Mondovì, Montanera, Morozzo, Paesana, Pagno, Peveragno, Pianfei, Piasco, Revello, Riffredo, Roccabruna, Rossana, Sant’Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Vicoforte Mondovì, Vignolo, Villafalletto, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo, Vottignasco.

I comuni della provincia di Torino sono i seguenti:

Angrogna, Bibiana, Bricherasio, Buriasco, Campiglione Fenile, Cantalupa, Cavour, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Luserna S.Giovanni, Lusernetta, Macello, Osasco, Pinerolo, Prarostino, Roletto, S. Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Villar Pellice.

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 sestri 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.

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 le varietà tradizionali descritte 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 determina – 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 di ampiezza insolita per la maggior parte delle regioni pomicole europee. Sia in aree montane, sia a maggior ragione in aree di pianura, le temperature presentano escursioni contenute intorno ai valori medi: freschi negli ambienti montani, di caldo stagnante in pianura.

L'umettamento della buccia, causato dalle gocce di rugiada che si forma nelle ore più fredde della notte, dà 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.

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.

Art. 8 Etichettatura e Confezionamento

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

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

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

E’ consentito in abbinamento all’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.

Nella designazione è, 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.

La descrizione, raffigurazione e gli indici colorimetrici del logo, ovvero del simbolo distintivo dell’Indicazione Geografica Protetta, sono di seguito riportati.

Note identificative della composizione

Il logo è composto da un tratto che rappresenta il profilo della mela, realizzato in modo gestuale. La dicitura “Mela Rossa Cuneo IGP” si sviluppa all’interno del tratto allineata ad epigrafe come a simboleggiare il frutto vero e proprio.

Sul lato destro, la dicitura per esteso di “Indicazione Geografica Protetta, segue il profilo del tratto armonizzando la composizione.

Note identificative dei caratteri

MELA ROSSA CUNEO

carattere:

Glaser - con modifica successiva per inserimenti retinati

IGP

carattere:

Glaser - con modifica successiva per inserimenti retinati

INDICAZIONE GEOGRAFICA

PROTETTA

carattere:

Helvetica grassetto

RIFERIMENTI COLORE



MELA ROSSA CUNEO

colore pieno:
riferimento pantone 186C
quadricromia 100 giallo+100 magenta
retinati:
30% del colore pieno

IGP

colore pieno:
riferimento pantone 186C
quadricromia 100 giallo+100 magenta
retinati:
30% del colore pieno

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

colore:
riferimento pantone 186C
quadricromia 100 giallo+100 magenta

TRATTO GRAFICO

colore:
riferimento pantone 186C
quadricromia 100 giallo+100 magenta



MELA ROSSA CUNEO

colore pieno:
riferimento pantone 186C
quadricromia 100 giallo+100 magenta
retinati:
30% del colore pieno

IGP

colore pieno:
riferimento pantone 355C
quadricromia 100 giallo+100 cyan
retinati:
30% del colore pieno

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

colore:
riferimento pantone 355C
quadricromia 100 giallo+100 cyan

TRATTO GRAFICO

colore:
riferimento pantone 186C
quadricromia 100 giallo+100 magenta



MELA ROSSA CUNEO

colore pieno:

nero 100%

retinati:

30% del colore pieno

IGP

colore pieno:

nero 100%

retinati:

30% del colore pieno

**INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA**

colore:

nero 100%

TRATTO GRAFICO

colore:

nero 100%