

14_1_3_AVV_AG REG ERSA DISCIPLINARE MELA_o_INTESTAZIONE_009

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - Ersa - Gorizia

Disciplinare tecnico ai sensi della LR 13 agosto 2002, n. 21 e del regolamento d'uso del marchio collettivo approvato con decreto del Direttore generale dell'Ersa n. 138 di data 27 settembre 2012. Prodotto mela e derivati.

Documento PRIVO DI VALORE LEGALE

14_1_3_AVV_AG REG ERSA DISCIPLINARE MELA_1_TESTO_009

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO MELA	

DISCIPLINARE TECNICO.

AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n. 21 E DEL REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO
COLLETTIVO APPROVATO CON DECRETO DEL DIRETTORE GENERALE DELL'ERSA n. 138 DI DATA
27 SETTEMBRE 2012.

PRODOTTO MELA E DERIVATI

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO MELA		

1. SCOPO E FONTI.

2. AGRICOLTURA, QUALITA' ED AMBIENTE.

3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.

3.1. Prodotto oggetto di certificazione.

3.2. Denominazione commerciale.

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.

4.1. Varietà ammesse.

4.2. Descrizione del prodotto.

5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DELLE MELE "AQUA".

5.1. Gestione degli impianti.

- 5.1.2. Scelta del materiale vivaistico

5.2. Principali operazioni colturali negli impianti.

5.3. Trattamenti fitosanitari.

5.4. Raccolta e trattamenti post raccolta.

5.5. Movimentazione.

5.6. Metodi di conservazione.

5.7. Parametri di conservazione.

5.8. Periodi di conservazione.

5.9. Lavorazione.

5.10. Porzionamento e confezionamento.

6. ETICHETTATURA.

7. CODIFICA LOTTO DI VENDITA.

8. RINTRACCIABILITA': ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITA'.

9. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO "AQUA".

10. GLOSSARIO.

ALLEGATO A: schede tecniche di varietà commerciali

ALLEGATO B: schede tecniche di varietà commerciali ticchiolatura resistenti

ALLEGATO C: schede tecniche di varietà autoctone

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21		
	PRODOTTO MELA		

1. SCOPO E FONTI.

Con il presente disciplinare l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSa individua i criteri tecnici di produzione, tracciabilità, confezionamento e conservazione del prodotto mela "AQUA" nel pieno rispetto delle vigenti norme applicabili alle attività di coltivazione della mela per l'ottenimento della certificazione di conformità prevista dalla legge regionale del Friuli Venezia Giulia 13 agosto 2002, n. 21, e dal "Regolamento d'uso del marchio collettivo" approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138, al fine del rilascio del marchio regionale collettivo di qualità "Agricoltura ambiente qualità - "AQUA"- marchio di qualità concesso dalla regione Friuli Venezia Giulia". Il rispetto dei criteri tecnici previsti dal presente disciplinare permette di conseguire il livello di qualità richiesto dalla Regione Friuli Venezia Giulia per il rilascio del marchio collettivo di qualità denominato "AQUA" al prodotto mela, qualunque ne sia la provenienza geografica.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO MELA		

2. AGRICOLTURA, QUALITÀ ED AMBIENTE.

Con il marchio "AQUA" la Regione Friuli Venezia Giulia intende promuovere la produzione, la commercializzazione e la valorizzazione dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo-pastorali, sia freschi che trasformati.

In particolare, la Regione Friuli Venezia Giulia promuove l'adozione, da parte dei soggetti aderenti al marchio "AQUA", di requisiti di prodotto e di produzione ottimali in termini di:

- a) agricoltura (buone pratiche agricole, compreso il benessere animale);
- b) qualità (caratteristiche del prodotto finale);
- c) ambiente (diminuzione dell'impatto ambientale dei processi produttivi).

Il presente disciplinare individua, per ciascuna delle tre tematiche soprammenzionate, uno o più requisiti di prodotto o di produzione. La seguente tabella riporta la corrispondenza tra i requisiti di produzione e di prodotto indicati nel disciplinare e la tematica di riferimento.

TEMATICA	REQUISITO
Agricoltura	Capitolo 5 (paragrafi 5.1, 5.2, 5.3).
Qualità	Capitolo 4 (paragrafi 4.1, 4.2, 5.4)
Ambiente	Capitolo 5 (paragrafi 5.3, 5.5).

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO MELA		

3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.

3.1. Prodotto oggetto di certificazione.

Il disciplinare può essere applicato ai seguenti prodotti, come definiti dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 della Commissione e successive modifiche ed integrazioni:

- a) Mele destinate ad essere fornite allo stato fresco;
- b) Prodotti a base di mele, a condizione che le stesse siano l'ingrediente caratterizzante, e che rappresentino almeno il 60% del prodotto.

3.2. Denominazione commerciale.

Per le mele destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore, il presente disciplinare si applica alle mele di categoria "Extra" e di categoria "I" (prima).

Ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 della Commissione per le mele destinate alla trasformazione non è necessaria l'appartenenza alle categorie "Extra" e "I".

Dai processi di trasformazione delle mele si ottengono molteplici prodotti, variabili in quanto a denominazione e tipologia, secondo quanto di seguito indicato dettagliatamente nell'ambito di una ricognizione operata a titolo esemplificativo e non esaustivo.

a) **succo di mela**

b) **sidro**

c) **aceto**

d) **distillato**

e) **purea**

f) **mele essiccate**

g) **sono altresì ammesse**: tutte le variazioni compatibili rispetto a nomenclatura, tecniche di produzione, purché siano comunicate in maniera espressa in sede di presentazione della domanda di utilizzazione del marchio e sia perciò esplicitato il tipo di prodotto sul quale si apporrà il marchio medesimo.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTI MELA		

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.

4.1. Varietà ammesse.

In conformità al presente disciplinare possono essere utilizzate mele appartenenti alle varietà di cui all'allegato A (varietà commerciali), all'allegato B (varietà commerciali-ticchiolatura resistenti) e all'allegato C (varietà autoctone).

4.2. Descrizione del prodotto.

Il presente disciplinare si applica alle mele delle varietà derivate da *Malus domestica* Borkh.

Le mele destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio, nel rispetto della normativa comunitaria vigente, le caratteristiche minime previste dal Reg UE n°543/2011 della Commissione e successive modifiche ed integrazioni.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21		
	PRODOTTO MELA		

5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DELLE MELE "AQUA".

5.1. Gestione degli impianti.

La gestione agronomica e di difesa fitosanitaria attuate secondo i dettami della Produzione Integrata (Direttiva 2009/128/CE) dei meleti deve seguire le norme e prescrizioni previste all'interno della Unione Europea.

Laddove esistenti nel territorio di coltivazione indicazioni tecniche specifiche di produzione integrata a base volontaria, le stesse rappresentano norme vincolanti ai sensi del presente disciplinare tecnico.

La preparazione del terreno per la messa a dimora di un nuovo impianto o per la sostituzione di uno già esistente va attuata in funzione della tipologia del terreno, della giacitura, dei rischi di erosione e delle condizioni climatiche dell'area. Laddove possibile dovrebbe essere evitato lo scasso del terreno. Per i nuovi impianti possono essere abbinare concimazioni di fondo, in modo da garantire la conservazione e il miglioramento della struttura e della fertilità del suolo. Non possono essere effettuati interventi di fumigazione o sterilizzazione del terreno.

Possono essere realizzati impianti di irrigazione per aspersione, microirrigazione e ogni altro sistema utile per garantire l'ottenimento della produzione ed i livelli qualitativi richiesti da questo disciplinare di produzione. In generale l'irrigazione deve soddisfare il fabbisogno idrico della coltura evitando di superare la capacità di campo, allo scopo di contenere lo spreco d'acqua, la lisciviazione dei nutrienti e lo sviluppo di aversità. In funzione della tipologia di suolo vanno rispettati i volumi di adacquamento previsti dalla produzione integrata.

I nuovi impianti potranno essere realizzati durante le stagioni autunnali o primaverili. Nel caso di ristoppio, o di ristrutturazione degli impianti esistenti con sistemi di coltivazione più moderni, per evitare problemi di stanchezza del terreno o la proliferazione di organismi patogeni deve essere previsto un periodo di riposo del terreno durante il quale praticare una coltura estensiva oppure il sovescio. In alternativa il reimpianto senza periodo di riposo è ammesso nel caso in cui non si è riscontrata mortalità di piante dovute ad agenti di marciumi (*Armillaria spp*, *Rosellinia spp*) del colletto e dell'apparato radicale. Ciò può essere eseguito asportando i residui radicali della coltura arborea precedente, effettuando una concimazione con sostanza organica, sistemando le piante in posizione diversa da quella occupata dalle precedenti ed utilizzando portinnesti adatti allo specifico ambiente di coltivazione.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21		
		PRODOTTO MELA	

Per garantire l'equilibrio idrogeologico e impedire l'erosione dei suoli, tanto nei nuovi impianti quanto negli impianti esistenti, la tecnica colturale deve prevedere l'inerbimento dell'interfilare a partire dal secondo anno d'impianto; è ammesso il diserbo sulla fila con le limitazioni previste dalle norme di difesa fitosanitaria e di gestione agronomica.

La scelta del sistema di allevamento viene fatta in rapporto alla localizzazione geografica e all'orientamento del sito individuato, in modo da garantire il miglior sfruttamento possibile delle caratteristiche pedoclimatiche e della luminosità offerte dal territorio.

Sono ammessi gli impianti:

- a) disposti in filare, preferibilmente a fila singola;
- b) con orientamento prevalente nord-sud (ove possibile);
- c) con piante allevate secondo forme libere e non;

Per gli impianti eseguiti dal 1/1/2013 la densità massima ammissibile è di 5000 piante ad ettaro. Gli impianti realizzati precedentemente possono essere certificati AQUA in deroga fino al loro estirpo.

La scelta della varietà e del portainnesto viene effettuata valutando l'area di coltivazione, le esigenze pedoclimatiche e le necessità produttive.

5.1.2 Scelta del materiale vivaistico

Il materiale vivaistico utilizzato deve rispettare i requisiti fitosanitari previsti dalla normativa fitosanitaria vigente, in particolare le norme nazionali di recepimento della direttiva comunitaria 2002/89/CE e successive modifiche e integrazioni, concernente le misure di protezione contro l'introduzione e la diffusione nell'Unione europea di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali. Il materiale di moltiplicazione deve essere inoltre prodotto nel rispetto di quanto previsto dalle norme nazionali di recepimento delle direttive n. 93/48/CEE del 23/06/1993 e successive modifiche ed integrazioni, n. 93/64/CEE del 05/07/1993 e successive modifiche ed integrazioni, n. 93/79/CEE del 21/09/1993 e successive modifiche ed integrazioni e 2008/90/CE del 29 settembre 2008 e successive modifiche ed integrazioni relative alla commercializzazione dei materiali di moltiplicazione delle piante da frutto destinate alla produzione di frutti.

Per gli impianti che saranno messi a dimora a partire dal 01/01/2013, il materiale di moltiplicazione utilizzato deve garantire i requisiti di qualità dei materiali di categoria CAC (*Conformitas agraria communitatis*, Dir.2008/90/CE). Laddove, a livello nazionale, siano vigenti normative che prevedono requisiti di qualità, seppur in regime volontario, ulteriori alla certificazione CAC, è fatto obbligo il rispetto

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21		
	PRODOTTO MELA		

di tali prescrizioni (a titolo esemplificativo, in Italia vige il DM 24 luglio 2003 (*Organizzazione del servizio nazionale di certificazione volontaria del materiale di propagazione vegetale delle piante da frutto*. Pubblicato nella G. U. 15 ottobre 2003, n. 240).

Quanto sopra espresso vale anche nel caso di autoproduzione di astoni e di reinnesti, con riferimento ai materiali utilizzati nelle fasi di lavorazione (portinesti, gemme e marze).

Non è permesso l'utilizzo di varietà O.G.M.

5.2. Principali operazioni colturali negli impianti

a) Le potature.

La potatura può essere effettuata sia durante la stasi vegetativa che in fase vegetativa.

Le potature, secondo i casi, potranno essere effettuate manualmente, con l'ausilio di attrezzature agevolatrici o direttamente con mezzi meccanici.

b) Pratiche agronomiche e mantenimento dell'ecosistema naturale.

L'ambiente circostante ai frutteti destinati alla produzione di mele da certificare con marchio "AQUA" deve essere governato in modo corretto. In particolare vanno evitati i diserbanti chimici (da sostituire con interventi manuali o meccanici) lungo i fossi, le capezzagne, presso i boschetti e i canali irrigui. Inoltre vanno favorite le tecniche fitosanitarie che riducono l'impiego di agrofarmaci (ad esempio con quelle che incidono sui cicli di riproduzione dei parassiti mediante l'impiego di ferormoni).

Le aree di rispetto attorno ai frutteti risultano essenziali quale habitat idoneo alla riproduzione degli insetti utili per la coltivazione della mela "AQUA" e costituiscono inoltre una peculiarità ambientale e paesaggistica favorevole per il mantenimento di un giusto livello di biodiversità anche faunistica oltre che vegetazionale.

5.3. Trattamenti fitosanitari.

Nella conduzione dei frutteti destinati alla produzione di mele "AQUA" devono essere adottati metodi di produzione integrata sia nella difesa antiparassitaria che nell'utilizzo di fitoregolatori nonché nel controllo delle erbe infestanti. Laddove, nel territorio in cui si trovano i frutteti del soggetto richiedente esista una norma speciale di applicazione di tali buone pratiche, questa deve essere obbligatoriamente rispettata ai fini del rilascio del marchio.

E' consentito il metodo di produzione biologica.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO MELA		

5.4. Raccolta e interventi post raccolta.

Nel caso di varietà di mele contenute negli allegati A e B del presente disciplinare, la raccolta dovrà avvenire quando i frutti presentano preferibilmente tutte le caratteristiche minime indicate nel medesimo allegato, ma è fatto obbligo di rispettare almeno il parametro inerente l'amido.

E' fatto obbligo di effettuare alla raccolta una analisi multiresiduo almeno per le sostanze attive previste dal Disciplinare di Lotta Integrata vigente nell'areale di coltivazione delle mele ed utilizzate a far data dal primo giugno di ogni anno.

Qualora le mele contenute negli allegati A e B vengano trattate in post-raccolta, è obbligatorio seguire le indicazioni riguardanti gli indici di maturazione dei frutti alla raccolta come meglio specificato nei dossier informativi relativi alla sostanza attiva.

Nel caso di varietà di mele contenute nell'allegato C, si prevede che la raccolta sia realizzata nel rispetto delle condizioni contenute nel relativo allegato.

Nel caso sia necessario eseguire dei trattamenti fitosanitari nel post-raccolta, questi dovranno essere eseguiti nel rispetto della normativa vigente. Il centro di condizionamento deve predisporre opportune Procedure ed Istruzioni Operative atte a definire dettagliatamente il processo stesso.

Devono essere registrate almeno le sotto elencate informazioni:

- ❖ Data del trattamento
- ❖ Tipo di trattamento (aerosol, irrorazione, altro)
- ❖ Avversità
- ❖ Nome commerciale della sostanza attiva impiegata
- ❖ Intervallo di sicurezza
- ❖ Dose/quantità utilizzata
- ❖ Varietà
- ❖ Lotto trattato

5.5. Movimentazione.

Tutte le fasi produttive attinenti la produzione delle mele, la lavorazione, trasformazione e confezionamento del prodotto devono avvenire entro un raggio di 90 km dallo stabilimento di conferimento delle mele. Ciò al fine di garantire i requisiti di freschezza del prodotto, l'attività di filiera e per promuovere la riduzione delle emissioni di CO2 da trasporto.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO MELA		

5.6. Metodi di conservazione.

La conservazione delle mele deve essere svolta utilizzando le tecniche e le tecnologie più adatte al mantenimento delle caratteristiche del prodotto certificato mediante i seguenti metodi:

- a) atmosfera normale –AN (atmosfera normale refrigerata);
- b) atmosfera controllata – AC (normalmente con ossigeno < 4%);
- c) atmosfera controllata Low Oxygen – LO (a basso tenore di ossigeno 1,1-1,8%);
- d) atmosfera controllata Ultra Low Oxygen – ULO (a bassissimo tenore di ossigeno 0,9-1,1%);
- e) atmosfera controllata di tipo dinamico - DCA (Dynamic CA).

Anche durante lo stoccaggio nelle celle frigorifere, le mele certificate "AQUA" devono essere sempre identificabili e distinguibili.

5.7. Parametri di conservazione.

Le mele devono essere poste in cella frigorifera non oltre tre giorni dopo la raccolta; i parametri di conservazione da mantenere nelle celle frigorifere sono:

- a) la temperatura delle celle a 10 giorni dalla fine del caricamento completo deve essere compresa tra +0,5° C e +3°C.

Nel caso in cui le mele siano state trattate in post-raccolta, è fatto obbligo di seguire le tecniche di raffreddamento consigliate in etichetta o dai dossier informativi della sostanza attiva.

Per le varietà che presentano vitescenza alla raccolta la temperatura ottimale di conservazione deve essere raggiunta gradualmente in un periodo che varia dai 30 ai 60 giorni in funzione della gravità della fisiopatia;

- b) l'umidità relativa delle celle a 10 giorni dalla fine del caricamento completo deve essere compresa tra il 90 e il 95%.

5.8. Periodi di conservazione.

La conservazione delle mele negli impianti frigoriferi non può essere superiore a:

- a) 6 mesi se conservate in "atmosfera normale – AN";
- b) 12 mesi se conservate in "atmosfera controllata – AC , LO, ULO o DCA";

Nel caso b) dopo l'apertura delle celle, le mele potranno essere conservate in "atmosfera normale – AN" per non più di 90 giorni.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO MELA		

5.9. Lavorazione.

Le lavorazioni a cui possono essere sottoposte le mele da certificare o certificate con marchio "AQUA" sono:

- a) idrocooling (vedere le definizioni)
- b) frigoconservazione;
- c) eventuale lavaggio;
- d) selezione, calibratura e lucidatura con eventuale ceratura con prodotti ammessi dalla normativa vigenti.
- e) confezionamento.

5.10. Porzionamento e confezionamento.

Le mele e i prodotti a base di mele elaborati in modo conforme al presente disciplinare possono essere rielaborati, porzionati e confezionati per la successiva immissione al consumo ai fini previsti dal presente disciplinare.

Tali operazioni possono avvenire sia presso lo stabilimento di conferimento delle mele, sia presso separati laboratori di trasformazione, porzionatura e/o di confezionamento, a tal fine autonomamente autorizzati in osservanza della vigente disciplina igienico-sanitaria ed amministrativa. **Gli eventuali laboratori interagenti devono richiedere l'autorizzazione all'uso del Marchio "AQUA" nelle circostanze in cui provvedano al porzionamento ed al confezionamento di prodotti certificati e siano essi stessi responsabili dalla presentazione finale del prodotto.**

Le operazioni di confezionamento, come definito dal Regolamento (UE) n. 543/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio, sono considerate, ai fini del presente requisito, equivalenti alla trasformazione.

Le mele preparate per la successiva vendita possono pertanto essere disposte in contenitori dai quali poi vengono distribuite sfuse, senza la presenza di un imballaggio, all'eventuale cliente. Al fine di garantire la tracciabilità delle informazioni fino a questo livello di dettaglio è necessario poter risalire con sicurezza alla quantità esatta di mele "AQUA" acquistate ed alla quantità di quelle vendute. In sintesi risulta di estrema importanza la redazione ed il mantenimento di un sistema che permetta di dare conto del carico/scarico della frutta totale.

Per poter raggiungere questo risultato, quindi, l'ultimo soggetto che si interfaccia con il consumatore finale e che in una qualunque maniera divide/separa/modifica le confezioni da lui acquisite aventi il marchio "AQUA", e vuole comunque valorizzare il prodotto con il marchio apponendo il logo sulle

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO MELA		

confezioni da lui realizzate oppure dando rilievo alla certificazione di qualità in etichetta di vendita deve a sua volta essere concessionario del marchio.

Nel caso in cui il rivenditore finale utilizzi il marchio AQUA solo come garanzia di qualità della merce acquistata e non renda evidente al consumatore finale il logo apponendolo nei modi di cui sopra, quest'ultimo dovrà semplicemente, durante il periodo di deroga, di cui al punto 6 comprovare il carico/scarico di magazzino ai fini di un'autocertificazione.

Quest'ultimo punto può essere derogato solo nel caso in cui le mele siano tutte provviste di bollino riportante il marchio AQUA.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21		
		PRODOTTO MELA	

6. ETICHETTATURA.

Nel rispetto della vigente normativa comunitaria, le mele e i prodotti trasformati a base di mele devono essere identificati mediante apposizione di un'etichetta, qui definita di vendita, sull'imballaggio/contenitore che deve riportare almeno:

- a) denominazione commerciale;
- b) nome completo del paese d'origine della materia prima;
- c) ragione sociale del venditore;
- d) sede e ubicazione dell'impianto di cui al paragrafo 5.5;
- e) numero del lotto di vendita;
- f) il marchio AQUA secondo le istruzioni impartite in sede di autorizzazione.

Il riferimento che il prodotto è certificato "AQUA" deve essere riportata per ogni lotto di vendita anche sui documenti di trasporto/vendita (es. documento di trasporto/fatture).

E' obbligatoria la "bollinatura" delle mele destinate ad essere fornite allo stato fresco al consumatore con un bollino riproducente appunto il marchio "AQUA" apposto sul frutto.

Sono escluse da tale obbligo le mele confezionate in imballaggi sigillati (es: sacchetti/vassoi), purchè sull'imballaggio sia riprodotto il marchio "AQUA".

In particolare ai concessionari del marchio che all'atto della concessione non sono tecnicamente in grado di effettuare la "bollinatura" di tutte le mele a marchio viene concesso un periodo di deroga a tale obbligo di tre anni entro i quali dovranno adeguarsi pena la revoca della concessione d'uso del marchio.

Durante il periodo di deroga le mele non provviste di bollino potranno essere commercializzate come AQUA soltanto se vendute in confezioni non modificabili riportanti il marchio e in caso contrario dovranno obbligatoriamente essere adottate le prescrizioni previste al punto 5.10.

Si pone in particolare evidenza che dal 13 dicembre 2014 entrerà in vigore il Reg. UE 1169/2011, che andrà ad armonizzare le modalità di indicazione di origine dei prodotti alimentari. Pertanto il Regolamento citato e le sue successive modifiche ed integrazioni rappresenteranno il riferimento normativo al quale adeguarsi.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21		
	PRODOTTO MELA		

7. CODIFICA LOTTO DI VENDITA

I soggetti che adottano il presente disciplinare tecnico devono identificare il prodotto certificato e codificare inequivocabilmente il relativo lotto di vendita al fine di garantire la rintracciabilità degli elementi esplicitati nel presente disciplinare.

In particolare tramite il lotto di vendita (costituito da un codice alfanumerico) deve essere possibile rintracciare almeno:

- la tipologia di prodotto e la relativa quantità, espressa in kg;
- il lotto di conferimento;
- i trattamenti fitosanitari effettuati sia in campagna che eventualmente nel post-raccolta.

Tale codice deve essere indicato nel documento di vendita (es. documento di trasporto/fattura) e sulle etichette di vendita delle confezioni/prodotti e può essere seguito dal logo del marchio "AQUA".

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO MELA		

8. RINTRACCIABILITÀ: ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITÀ

Le mele prodotte e raccolte certificate con marchio "AQUA" devono essere rintracciabili lungo tutta la filiera produttiva (dalla produzione alla commercializzazione) tramite un sistema di controllo che permetta di individuare in forma oggettiva i seguenti dati:

- produttore;
- data di conferimento;
- varietà;
- nome del conservatore;
- nome del confezionatore (se differente dal conservatore).

L'elemento principale sul quale si basa il sistema della rintracciabilità è costituito dal Numero di Lotto.

A tal fine, si distinguono diverse tipologie di lotti, così denominati ed esplicitati:

a) **lotto di raccolta**: codice identificativo attribuito all'atto della raccolta dall'azienda agricola ad una partita di prodotto omogeneo per varietà, tecniche colturali, data di stacco. Attraverso tale numero si deve poter risalire alle seguenti informazioni:

- ❖ varietà;
- ❖ n° appezzamento;
- ❖ trattamenti fitosanitari effettuati;
- ❖ data di raccolta;

b) **lotto di conferimento**: codice identificativo attribuito dal conservatore all'atto della consegna del prodotto allo stabilimento ad una partita di mele di uno stesso produttore, medesima varietà e giornata di conferimento (nel caso di consegne plurime di mele aventi le medesime caratteristiche dalla stessa azienda, predisporre per ogni consegna un lotto di conferimento diverso). Tale riferimento deve essere indicato sull'etichetta di conferimento apposta su ogni imballaggio consegnato insieme all'identificazione che il prodotto in oggetto è certificato "AQUA". Attraverso il lotto di conferimento si deve poter risalire al lotto di raccolta.

c) **lotto di calibratura**: codice identificativo attribuito all'atto della calibratura dal conservatore/confezionatore ad una partita di prodotto di una stessa varietà, di medesima categoria commerciale, calibro, eventuale colore e giornata di calibratura (nel caso di riempimento di più

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21		
	PRODOTTO MELA		

imballaggi aventi le medesime caratteristiche nella stessa giornata di calibratura, predisporre per ognuno un lotto di calibratura diverso). Tale riferimento deve essere indicato sull'etichetta di calibratura apposta su ogni imballaggio insieme all'identificazione che il prodotto in oggetto è certificato "AQUA". Attraverso il lotto di calibratura si deve poter risalire al lotto di raccolta.

d) **lotto di confezionamento:** codice identificativo attribuito all'atto del confezionamento dal confezionatore ad una partita di prodotto di una stessa varietà, di medesima categoria commerciale, calibro appartenente allo stesso ordine di vendita. Tale riferimento deve essere indicato sull'etichetta di vendita apposta su ogni imballaggio. Attraverso il lotto di confezionamento si deve poter risalire al lotto di raccolta.

I sistemi di codifica dei lotti sopra descritti rappresentano i codici essenziali del sistema di tracciabilità\rintracciabilità del marchio e ad essi si ricollegano, tramite diverse tipologie di documentazione, tutte le informazioni necessarie al sistema stesso.

8.1. Riconoscimento reciproco e sovrapposizione con altri regimi di certificazione.

Ai sensi di quanto previsto dalla Comunicazione della Commissione – "Orientamenti UE sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli e agroalimentari" (2010/C 341/04), ed al fine di non procedere ad audit degli stessi requisiti, qualora i requisiti previsti dal presente disciplinare siano oggetto di ispezioni o di audit nell'ambito di altri regimi di certificazione, si potrà procedere al riconoscimento totale o parziale delle ispezioni ed audit già effettuate per i medesimi requisiti.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO MELA		

9. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO "AQUA".

Le procedure amministrative per il rilascio del marchio "AQUA" sono regolate dalla L.R. n.21/2002 e dal "Regolamento d'uso del marchio collettivo", approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138.

In particolare, ai sensi dell'articolo 8, comma 2 del Regolamento d'uso, il soggetto richiedente l'uso del marchio "AQUA", all'atto della domanda di concessione, dovrà indicare se richiede la concessione d'uso per la mela tal quale, per il prodotto trasformato o per ambedue. Nel caso in cui richieda la concessione d'uso per il prodotto trasformato, dovrà specificare per quali prodotti trasformati richiede l'uso del marchio.

10. GLOSSARIO

Idrocooling: tecniche atte ad abbassare rapidamente la temperatura delle mele dopo la raccolta, prima della loro collocazione in cella frigo (es: pre-refrigerazione ad aria-acqua).

Condizionamento: Il condizionamento rappresenta una serie di processi a cui sono sottoposti gli ortofruttili successivamente alla loro raccolta e permette di preparare il prodotto per il mercato del consumo fresco.

14_1_3_AVV_AG REG ERSA DISCIPLINARE MELA_ALL1_009

ALLEGATO A
Schede tecniche di varietà commerciali

Le varietà commerciali oggetto di certificazione AQUA sono descritte nelle seguenti schede varietali in cui sono indicate le caratteristiche fenologiche generali e i parametri chimico fisici minimi che il prodotto deve possedere all'atto della raccolta per poter essere certificato secondo il presente disciplinare.

Documento PRIVO DI VALORE LEGALE

GRUPPO RED DELICIOUS

Caratteristiche fenologiche generali:

Pezzatura: medio-grossa;

Forma: Medio-conica, costoluta, generalmente irregolare, con punte caligine più o meno pronunciate.

Buccia:

colore di fondo: da giallo a verde- giallo

sovracolori: da rosso-rosso brillante a rosso scuro (fino a rosso cupo-violaceo), più o meno striato, con estensione del colore dal 50% al 100% della superficie del frutto.

Lenticelle: di media numerosità, con dimensioni da medie a medio-grandi (anche incavate o areolate), bianco-grigiastre o rugginose, da evidenti a molto evidenti.

Rugginosità: se presente può essere da estremamente fine a medio grossolana (generalmente dorata), prevalentemente diffusa attorno alla cavità peduncolare, può coprire anche parzialmente anche altre parti della buccia.

Peduncolo: da corto a medio-lungo di vario spessore.

Cavità peduncolare: da media a profonda da poco ampia ad ampia.

Polpa: bianco crema con venature verdastre.

Caratteristiche organolettiche: ben profumata e in modo persistente, tendenzialmente pastosa e dal gusto dolce e delicato.

Parametri chimico fisici minimi:

Amido: 1,8-2,2 (Scala 1-5)

Zuccheri: 10,0-12,0 °Brix;

Durezza: 6,8-7,5 kg/cm²;

Acidità: 2,6-3,8 g/l acido malico

GRUPPO GOLDEN DELICIOUS

Caratteristiche fenologiche generali:

Pezzatura: da media a molto grossa.

Forma: da medio-conica/sferoidale-oblunga a globoso-conica o leggermente appiattita. Può essere circolare più o meno asimmetrica.

Buccia:

colore di fondo: da giallo a giallo-verde.

sovracolori: giallo; può essere sfaccettato di rosa nella parte esposta al sole.

Lenticelle: da poco numerose a mediamente numerose (a volte anche numerose), con dimensioni medie areolate, bianche o ruginose; da mediamente a molto evidenti.

Rugginosità: presente attorno alla cavità peduncolare, alle volte anche sulla guancia del frutto, di tipo fine o grossolano.

Peduncolo: da corto a medio (anche medio-lungo), sottile di spessore.

Cavità peduncolare: da poco profonda a profonda, da poco ampia ad ampia.

Polpa: da bianca a crema.

Caratteristiche organolettiche: ben profumata e in modo persistente, sufficientemente croccante e succosa e dal sapore ben dolce e delicato.

Parametri chimico fisici minimi:

Amido: 3,0-3,5 (Scala 1-5)

Zuccheri: 11,5-13,0 °Brix;

Durezza: 6,5-7,0 kg/cm²;

Acidità: 3,8-5,1 g/l acido malico

GRUPPO GALA

Caratteristiche fenologiche generali:

Pezzatura: media.

Forma: da conico-globosa a medio-conica, simmetrica (eventualmente un po' apiattita).

Buccia:

colore di fondo: da verde-giallo a giallo.

sovracolore: rosso brillante più o meno striato che copre dal 70% al 100% della buccia del frutto.

Lenticelle: mediamente numerose, con dimensioni medie; areolate, bianche o ruginose; da mediamente evidenti a molto evidenti.

Rugginosità: se presente ricopre solo la cavità peduncolare; di tipo fine o dorata.

Peduncolo: medio-lungo, di spessore sottile.

Cavità peduncolare: da mediamente profonda a profonda; da poco ampia ad mediamente ampia.

Polpa: crema.

Caratteristiche organolettiche: profumata, croccante, succosa e dal sapore dolce e delicato.

Parametri chimico fisici minimi:

Amido: 2,5-3,0 (Scala 1-5)

Zuccheri: 11,5-12,5 °Brix;

Durezza: 6,8-7,0 kg/cm²;

Acidità: 3,1-4,2 g/l acido malico

GRANNY SMITH

Caratteristiche fenologiche generali:

Pezzatura: da media a medio-grossa.

Forma: medio-conica a medio-conica globosa.

Buccia:

colore di fondo: verde.

sovracolori: assente.

Lenticelle: numerose, di medie dimensioni; aureolate, bianche o grigiastre; molto evidenti.

Rugginosità: se presente attorno la cavità peduncolare di tipo fine.

Peduncolo: corto, sottile.

Cavità peduncolare: mediamente profonda e mediamente ampia.

Polpa: bianca.

Caratteristiche organolettiche: decisamente caratterizzata da note di freschezza, dal profumo caratteristicamente erbaceo, ben croccante e succosa e dal sapore caratteristicamente acidulo.

Parametri chimico fisici minimi:

Amido: 2,3-3,0 (Scala 1-5)

Zuccheri: 10,0-11,0 °Brix;

Durezza: 6,8-7,5 kg/cm²;

Acidità: 6,5-8,0 g/l acido malico

GRUPPO IMPERATORE

Caratteristiche fenologiche generali:

Pezzatura: grossa.

Forma: medio conica globosa.

Buccia:

colore di fondo: verde-giallo

sovracolori: da rosso scuro a rosso intenso.

Lenticelle: grandi numerose molto evidenti, areolate, bianche o grigiastre.

Rugginosità: assente.

Peduncolo: sottile mediamente lungo.

Cavità peduncolare: mediamente ampia e mediamente profonda.

Polpa: bianco crema.

Caratteristiche organolettiche: di media compattezza e succosità, debolmente aromatica di sapore discreto, dolce leggermente acidula.

Parametri chimico fisici minimi:

Amido: 3,5-4,0 (Scala 1-5)

Zuccheri: 11,0-11,5 °Brix;

Durezza: 6,3-7,3 kg/cm²;

Acidità: 3,7-6,0 g/l acido malico

BRAEBURN

Caratteristiche fenologiche generali:

Pezatura: da media a medio-grossa.

Forma: da medio-conica a conico-globosa, più o meno asimmetrica .

Buccia:

colore di fondo: verde-giallo.

sovracoloro: rosso chiaro/rosso arancio a rosso scuro, più o meno striato, esteso dal 50% al 80% della buccia del frutto.

Lenticelle: mediamente numerose, con dimensioni medio-piccole; incavate bianche; da mediamente evidenti.

Rugginosità: raramente presente attorno la cavità peduncolare;

Peduncolo: medio-lungo, di spessore sottile.

Cavità peduncolare: mediamente profonda e di media ampiezza.

Polpa: bianco verdastro.

Caratteristiche organolettiche: di tessitura medio-grossolana, di buona compattezza e succosità, di aroma leggero e sapore dolce-acidulo, leggermente spostato su questo ultimo.

Parametri chimico fisici minimi:

Amido: 2,6-2,8 (Scala 1-5)

Zuccheri: 11,5-12,5 °Brix;

Durezza: 8,2-9,2 kg/cm²;

Acidità: 5,3-6,5 g/l acido malico

GRUPPO FUJI

Caratteristiche fenologiche generali:

Pezzatura: da medio-grossa a grossa.

Forma: da medio-conica globosa ad appiattito-globosa, più o meno asimmetrica.

Buccia:

colore di fondo: verde-giallo.

sovracolori: rosso mattone mai brillante, esteso dal 50% al 80% della buccia del frutto, variamente striato.

Lenticelle: mediamente numerose, di medie dimensioni; areolate, rugginose; evidenti.

Rugginosità: presente attorno la cavità peduncolare di tipo fine o medio fine, talvolta diffusa anche sulla guancia;

Peduncolo: medio-lungo, di spessore sottile.

Cavità peduncolare: mediamente profonda e di media ampiezza.

Polpa: crema.

Caratteristiche organolettiche: di tessitura medio-fine, di buona compattezza e molto succosa; di aroma leggero e sapore dolce.

Parametri chimico fisici minimi:

Amido: 3,5-4,5 (Scala 1-5)

Zuccheri: 12,0-13,5 °Brix;

Durezza: 7,5-8,5 kg/cm²;

Acidità: 3,5-4,3 g/l acido malico

GRUPPO WINESAP

Caratteristiche fenologiche generali:

Pezatura: grossa.

Forma: medio-conica globosa, appiattito-globosa più o meno asimmetrica.

Buccia:

colore di fondo: verde-giallo.

sovracolor: da rosso scuro uniforme.

Lenticelle: numerose, di medie dimensioni; aureolate o incavate, biancastre o rugginose; evidenti.

Rugginosità: presente attorno la cavità peduncolare di tipo fine.

Peduncolo: medio-corto, sottile.

Cavità peduncolare: mediamente profonda a profonda; poco ampia.

Polpa: bianco-crema.

Caratteristiche organolettiche: di tessitura media, di media compattezza; succosa, di aroma leggero e sapore dolce-acidulo.

Parametri chimico fisici minimi:

Amido: 2,5-3,0 (Scala 1-5)

Zuccheri: 11,0-12,0 °Brix;

Durezza: 6,5-7,2 kg/cm²;

Acidità: 5,7-6,2 g/l acido malico

14_1_3_AVV_AG REG ERS DISCIPLINARE MELA_ALL2_009

ALLEGATO B**Schede Tecniche di varietà commerciali-ticchiolatura resistenti**

Le varietà ticchiolatura resistenti oggetto di certificazione AQUA sono descritte nelle seguenti schede varietali in cui sono indicate le caratteristiche fenologiche generali e i parametri chimico fisici minimi che il prodotto deve possedere all'atto della raccolta per poter essere certificato secondo il presente disciplinare.

Documento PRIVO Di VALORE LEGALE

FLORINA

Caratteristiche fenologiche generali:

Pezzatura: medio grossa.

Forma: conico globosa leggermente appiattita.

Buccia:

colore di fondo: verde-giallo chiaro.

sovracolori: rosso, con oltre il 50% di copertura, pruinosa.

Lenticelle: di medie dimensioni e molto evidenti, bianche, areolate biancastre o rugginose.

Rugginosità: mediamente fine attorno alla cavità peduncolare.

Peduncolo: sottile, medio corto

Cavità peduncolare: poco ampia da media a profonda.

Polpa: bianca.

Caratteristiche organolettiche: polpa con buona compattezza e tessitura fine debolmente aromatica con gusto dolce.

Parametri chimico fisici minimi alla raccolta:

Amido: 2,8-3,5 (Scala 1-5)

Zuccheri: 10,5-11,5 °Brix;

Durezza: 7,5-8,0 kg/cm²;

Acidità: 5,5-6,5 g/l acido malico

PINOVA

Caratteristiche fenologiche generali:

Pezzatura: media.

Forma: globoso-conica.

Buccia:

colore di fondo: verde giallo.

sovracolori: rosso rosato striato con 50-70% di copertura.

Lenticelle: di medie dimensioni, evidenti areolate o rugginose.

Rugginosità: di tipo fine presente a volte sulla cavità peduncolare.

Peduncolo: lungo e sottile.

Cavità peduncolare: poco profonda, di media ampiezza.

Polpa: color crema.

Caratteristiche organolettiche: di buona compattezza e succosità, mediamente aromatica, di gusto buono ed equilibrato.

Parametri chimico fisici minimi alla raccolta :

Amido: 3,5-3,8 (Scala 1-5)

Zuccheri: 13,5-14,5 °Brix;

Durezza: 7,3-7,5 kg/cm²;

Acidità: 6,0-7,3 g/l acido malico

GOLD RUSH

Caratteristiche fenologiche generali:

Pezzatura: media.

Forma: globoso-conica.

Buccia:

colore di fondo: verde, verde giallastra.

sovracolori: talvolta sfaccettata di rosa.

Lenticelle: medio grandi, molto evidenti, areolate.

Rugginosità: diffusa a reticolo su gran parte del frutto.

Peduncolo: sottile, di lunghezza variabile.

Cavità peduncolare: mediamente ampia e mediamente profonda.

Polpa: bianco crema.

Caratteristiche organolettiche: molto soda, succosa, debolmente aromatica, con sapore prevalentemente acidulo.

Parametri chimico fisici minimi alla raccolta :

Amido: 3,0 (Scala 1-5)

Zuccheri: 12,0-13,8 °Brix;

Durezza: 6,6-8,0 kg/cm²;

Acidità: 9,1 g/l acido malico

GAIA

Origine: Gaia è una varietà ottenuta dai programmi di miglioramento genetico del C.I.V. (Centro Innovazione Varietale)

Albero: di medio vigore, dal portamento aperto e di facile gestione. Produzione elevata e precoce messa a frutto. Resistente a ticchiolatura e mediamente sensibile all'oidio. Non soggetto a cascola pre-raccolta.

Epoca di raccolta: 2 giorni dopo Gala.

Frutto: calibro grosso superiore a Gala, forma rotonda, regolare, leggermente appiattita. Non soggetto a spaccature (cracking). Colore di fondo verde-giallo, sovraccolore rosso, striato sul 70-80 % della superficie. La polpa è fine, dal color crema, croccante e succosa. Sapore molto buono, molto dolce, simile a Gala ma con aroma più intenso. Conservabilità simile a Gala. Poco sensibile a fisiopatie post-raccolta.

Parametri chimico fisici minimi alla raccolta :

Amido: 2,5-3,0 (Scala 1-5)

Zuccheri: 14,0 °Brix;

Durezza: 7,0-7,5 kg/cm²

Acidità: 4,5 g/l acido malico

FUJION

Origine: Fujion è una varietà ottenuta dai programmi di miglioramento genetico del C.I.V. (Centro Innovazione Varietale)

Albero: di portamento aperto, con vigoria media, facile da gestire. Precoce messa a frutto e produttività elevata. Non mostra problemi di alternanza. Resistente a ticchiolatura. La raccolta è più concentrata rispetto a Fuji e si effettua generalmente in due soli passaggi.

Epoca di raccolta: 3 giorni prima di Fuji.

Frutto: simile a Fuji, dal colore rosso intenso con striatura molto evidente distribuita sulla quasi totalità della superficie. La forma è rotonda leggermente allungata, molto regolare e di calibro più omogeneo rispetto Fuji. La polpa è croccante, succosa, con una percezione di dolcezza molto intensa, generalmente superiore a Fuji. Non sono state rilevate fisiopatie o fitopatie da conservazione.

Parametri chimico fisici minimi alla raccolta :

Amido: 2,5-2,8 (Scala 1-5)

Zuccheri: 16,0 °Brix;

Durezza: 7,5-8,5 kg/cm²

Acidità: 4,7 g/l acido malico

GEMINI

Origine: Gemini è una varietà ottenuta dai programmi di miglioramento genetico del C.I.V. (Centro Innovazione Varietale)

Albero: di medio vigore, dal portamento aperto e di facile gestione. Produzione elevata, di rapida messa a frutto. Resistente a ticchiolatura, scarsamente sensibile all'oidio. Non soggetto a cascola pre-raccolta.

Epoca di raccolta: 8 giorni dopo Gala.

Frutto: molto attraente di calibro grosso superiore a Gala di forma conica regolare. Colore di fondo verde, sovraccolore rosso rubino brillante, uniforme sulla quasi totalità della superficie. Non soggetto a spaccature (cracking). La polpa è color crema, croccante fresca e succosa. Sapore buono, Conservabilità simile a Gala.

Parametri chimico fisici minimi alla raccolta :

Amido: 2,5-3,0 (Scala 1-5)

Zuccheri: 12,5 °Brix;

Durezza: 7,0-7,5 kg/cm²

Acidità: 4,8 g/l acido malico

RENOIR

Origine: Renoir è una varietà ottenuta dai programmi di miglioramento genetico del C.I.V. (Centro Innovazione Varietale)

Albero: di medio vigore, dal portamento aperto, di buona produttività. Resistente a ticchiolatura e mediamente sensibile all'oidio. La pianta fruttifica bene sui rami di due anni, è autodiradante e mantiene naturalmente solo uno o due frutti per corimbo, senza necessità di interventi chimici o manuali.

Epoca di raccolta: 7 giorni prima di Renetta.

Frutto: calibro grosso, forma rotonda leggermente appiattita, regolare. Colore di fondo verde, ricoperto da rugginosità fine sul 50-60 % della superficie; i frutti ben esposti possono assumere un'ulteriore totalità rosso chiaro sulla parte assolata. Sapore eccellente, con un aroma molto intenso che ricorda Renetta, ma più dolce. Ottima per consumo fresco, anche appena raccolto dall'albero. La polpa è gialla, consistente succosa. La conservazione è buona fino ad aprile. Non ha evidenziato fisiopatie da conservazione.

Parametri chimico fisici minimi alla raccolta:

Amido: 2,5-2,7 (Scala 1-5)
Zuccheri: 15,5 °Brix;
Durezza: 7,5-8,0 kg/cm²
Acidità: 8,04 g/l acido malico

SMERALDA

Origine: Smeralda è una varietà ottenuta dai programmi di miglioramento genetico del C.I.V. (Centro Innovazione Varietale)

Albero: dal portamento compatto, con ramificazioni corte, molto facile da gestire, messa a frutto precoce. Produttività elevata e costante. Resistente a ticchiolatura.

Epoca di raccolta: 30 giorni prima di Granny Smith.

Frutto: di calibro medio grosso, la buccia è verde uniforme, liscia, senza lenticelle evidenti. Può andare soggetta a butteratura, per cui si consigliano trattamenti adeguati. Polpa gialla, di eccellente sapore, fine, croccante, succosa, gradevole e fresca grazie ad una forte componente zuccherina unita ad una elevata acidità. Il sapore ricorda Granny Smith, ma con maggiore componente zuccherina ed aromatica.

Parametri chimico fisici minimi alla raccolta :

Amido: 2,0-2,5 (Scala 1-5)

Zuccheri: 13,5 °Brix;

Durezza: 7,5-8,0 kg/cm²

Acidità: 8,2 g/l acido malico

14_1_3_AVV_AG REG ERSA DISCIPLINARE MELA_ALL3_009

ALLEGATO C
Schede Tecniche di varietà autoctone

Le varietà autoctone oggetto di certificazione AQUA sono descritte nelle seguenti schede varietali in cui sono indicate le caratteristiche fenologiche generali.

Documento PRIVO DI VALORE LEGALE

DAL DOLÇ

ALBERO	di elevata vigoria, habitus vegetativo standard, portamento semi-eretto, produce fondamentalmente su brindilli e poco su lamburde
EPOCA DI FIORITURA	molto tardiva (prima decade di maggio)
EPOCA DI RACCOLTA	media (5-7 giorni prima di Golden Delicious)
CARATTERI DEI FRUTTI	<p>Pezzatura: media (peso medio 180 g, calibro prevalente 70-75 mm)</p> <p>Forma: da medio-conica ad appiattito-globosa, simmetrica, leggermente irregolare trasversalmente</p> <p>Peduncolo: corto, di medio spessore</p> <p>Cavità peduncolare: poco profonda, poco ampia</p> <p>Cavità calicina: poco profonda</p> <p>Buccia: liscia con numerose lenticelle di medie dimensioni, non tanto evidenti, areolate, rugginose</p> <p>Colore di fondo: verde-giallo</p> <p>Sovraccalore: rosso uniforme/striato</p> <p>Caratteri della polpa: colore crema, di tessitura media, consistenza soda croccante, mediamente succosa, di sapore discreto</p> <p>Zuccheri: 14 °Brix</p> <p>Acidità: 7 g/l acido malico</p>
NOTE	pianta poco suscettibile a ticchiolatura ma piuttosto suscettibile a oidio. Varietà interessante dal punto di vista produttivo e qualitativo dei frutti sia per le buone caratteristiche organolettiche che per l'aspetto dei frutti.

DI CORÒNE

ALBERO	di vigore medio, habitus vegetativo standard, portamento semiaperto, produce fondamentalmente su brindilli e rami misti
EPOCA DI FIORITURA	tardiva (fine aprile-prima decade di maggio), bottoni fiorali di colore rosa scuro
EPOCA DI RACCOLTA	medio-precoce (6-8 giorni prima di Golden Delicious)
CARATTERI DEI FRUTTI	<p>Pezzatura: medio-piccola (peso medio 110 g, calibro prevalente 60-70 mm)</p> <p>Forma: globoso-conica, asimmetrica, irregolare</p> <p>Peduncolo: medio-corto</p> <p>Cavità peduncolare: abbastanza profonda, poco ampia</p> <p>Cavità calicina: assente</p> <p>Buccia: liscia, con leggera rugginosità nella cavità peduncolare, lenticelle poco numerose, di dimensioni ed evidenza medie, areolate o incavate, bianco-grigiastre o rugginose</p> <p>Colore di fondo: verde tenue</p> <p>Sovraccalore: rosso brillante</p> <p>Caratteri della polpa: colore bianco, di tessitura media, soda croccante succosa, sapore dolce-acidulo</p> <p>Zuccheri: 12,8 °Brix</p> <p>Acidità: 6,6 g/l acido malico</p>
NOTE	pianta resistente a ticchiolatura e moderatamente suscettibile a oidio. Varietà interessante per la precoce e buona produttività e le buone caratteristiche organolettiche dei frutti anche se di pezzatura ridotta.

GIALLO DI PRIUSO

ALBERO	di vigore medio, habitus vegetativo piangente, produce fundamentalmente su brindilli e rami misti
EPOCA DI FIORITURA	tardiva (fine aprile-prima settimana di maggio); bottoni fiorali color rosa scuro
EPOCA DI RACCOLTA	medio-tardiva (7-10 giorni dopo Golden Delicious)
CARATTERI DEI FRUTTI	<p>Pezzatura: intermedia (peso medio 188 g, calibro prevalente 75-85 mm)</p> <p>Forma: globoso-conica, asimmetrica, irregolare</p> <p>Peduncolo: medio-lungo, medio-sottile</p> <p>Cavità peduncolare: profonda, poco ampia</p> <p>Cavità calicina: di media ampiezza, profonda</p> <p>Buccia: liscia, con numerose lenticelle di medie dimensioni, areolate, rugginose</p> <p>Colore di fondo: verde-giallo</p> <p>Sovracolore: assente, a volte presente una sfaccettatura rosso-arancio nella parte esposta al sole</p> <p>Caratteri della polpa: colore bianco-crema, tessitura fine, tenera fondente asciutta, di sapore dolce acidulo</p> <p>Zuccheri: 13,8 °Brix</p> <p>Acidità: 6,2 g/l acido malico</p>
NOTE	Pianta mediamente suscettibile a ticchiolatura ed oidio. Varietà molto interessante per l'elevata produttività nonché per le buone caratteristiche organolettiche e gustative dei frutti.

MÊI DA RÙSIN

ALBERO	di scarsa vigoria, portamento semi-eretto, produce su brindilli, lamburde e rami misti
EPOCA DI FIORITURA	medio tardiva (prima decade di maggio)
EPOCA DI RACCOLTA	settembre
CARATTERI DEI FRUTTI	<p>Pezzatura: media (peso medio 168 g, calibro prevalente 80-85 mm)</p> <p>Forma: medio-conica globosa, asimmetrica, irregolare, leggermente solcata in sezione trasversale</p> <p>Peduncolo: medio, a volte corto, di spessore grosso</p> <p>Cavità peduncolare: profonda, stretta</p> <p>Cavità calicina: mediamente profonda, piccola</p> <p>Buccia: rugosa con lenticelle poco numerose, di grandi dimensioni, mediamente evidenti, areolate, rugginose</p> <p>Colore di fondo: da verde a verde-giallo</p> <p>Sovraccalore: assente</p> <p>Caratteri della polpa: colore bianco-verdastro, di tessitura media, consistenza medio fondente, scarsamente succosa, di sapore mediocre</p> <p>Zuccheri: 13,4 °Brix</p> <p>Acidità: 6,5 g/l acido malico</p>
NOTE	pianta poco suscettibile a ticchiolatura ma piuttosto suscettibile a oidio. Varietà di un certo interesse per le discrete qualità gustative ed organolettiche dei frutti, produttività media.

ROSSE INVERNALI

- ALBERO:** di scarso vigore, habitus vegetativo standard, portamento semi-aperto, produce fondamentalmente su lamburde e brindilli
- EPOCA DI FIORITURA:** molto tardiva (prima decade di maggio)
- EPOCA DI RACCOLTA:** tardiva (15-20 giorni dopo Golden Delicious)
- CARATTERI DEI FRUTTI:**
- Pezzatura:** grossa (peso medio 218 g, calibro prevalente 75-85 mm)
 - Forma:** da medio-conica globosa ad appiattito-globosa, asimmetrica, irregolare, costoluta
 - Peduncolo:** lungo, sottile
 - Cavità peduncolare:** di media profondità ed ampiezza
 - Cavità calicina:** intermedia, di media profondità ed ampiezza
 - Buccia:** liscia, un po' cerosa, con lenticelle mediamente numerose, di dimensioni da medio-piccole a medio-grandi, evidenti, incavate, rugginose
 - Colore di fondo:** verde, verde-giallo
 - Sovraccalore:** a faccetta da rosso a rosso scuro vinoso
 - Caratteri della polpa:** colore bianco, di tessitura media, soda croccante asciutta, di sapore dolce leggermente acidulo
 - Zuccheri:** 14,5 °Brix
 - Acidità:** 3,8 g/l acido malico
- NOTE** pianta moderatamente sensibile a ticchiolatura e oidio. Varietà interessante per i discreti requisiti produttivi, le buone caratteristiche organolettiche e l'aspetto dei frutti.

RUGGINI DI ENEMONZO

PROVENIENZA	marze prelevate da pianta madre reperita nel Comune di Enemonzo (UD)
ALBERO	di vigore elevato, habitus vegetativo standard, produce fundamentalmente su brindilli
EPOCA DI FIORITURA	molto tardiva (prima decade di maggio), bottoni fiorali color rosa tenue
EPOCA DI RACCOLTA	tardiva (ottobre)
CARATTERI DEI FRUTTI	<p>Pezzatura: medio-grossa (peso medio 166 g, calibro prevalente 75-85 mm)</p> <p>Forma: appiattito-globosa, asimmetrica, irregolare</p> <p>Peduncolo: medio-lungo, medio-grosso</p> <p>Cavità peduncolare: media o profonda, stretta</p> <p>Cavità calicina: assente</p> <p>Buccia: rugosa, con rugginosità che interessa tutti i frutti per oltre il 51 % della superficie, con lenticelle di media quantità, dimensioni ed evidenza</p> <p>Colore di fondo: verde</p> <p>Sovraccalore: assente, talvolta presente una sfaccettatura rossa</p> <p>Caratteri della polpa: colore bianco, tessitura media, consistenza soda croccante succosa, gradevolmente acidula, gradevolmente aromatica</p> <p>Zuccheri: 13,5 °Brix</p> <p>Acidità: 8,4 g/l acido malico</p>
NOTE	pianta suscettibile a ticchiolatura e mediamente resistente a oidio. Varietà interessante per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti che risultano particolarmente adatti, oltre che per il consumo fresco (ad iniziare da novembre), anche per la cottura

STRIATO DOLCE

ALBERO	di scarso vigore, habitus vegetativo di tipo colonnare, produce fundamentalmente su brindilli
EPOCA DI FIORITURA	molto tardiva (prima decade di maggio), colore dei bottoni fiorali rosa scuro
EPOCA DI RACCOLTA	medio-precoce (7-15 giorni prima di Golden Delicious), scalare
CARATTERI DEI FRUTTI	Pezzatura: media (peso medio 150 g, calibro prevalente 70-75 mm) Forma: globosa, abbastanza simmetrica, circolare Peduncolo: medio-lungo, medio-spesso Cavità peduncolare: mediamente profonda, poco ampia, rugginosa Cavità calicina: superficiale Buccia: liscia, leggermente ceroso-untuosa, con lenticelle mediamente numerose, di medie dimensioni, areolate Colore di fondo: verde Sovraccalore: rosso arancio, striato Caratteri della polpa: colore bianco, bianco-crema, di tessitura media, soda croccante succosa, di sapore dolce, dolce-acidulo Zuccheri: 14,6 °Brix Acidità: 7,0 g/l acido malico

NOTE pianta molto tollerante a ticchiolatura e poco suscettibile a oidio. Varietà interessante per la buona produttività e le buone caratteristiche organolettiche e gustative dei frutti.

RÙSIN D'UNVIÈR

ALBERO	di media vigoria, portamento aperto, produce su brindilli e rami misti
EPOCA DI FIORITURA	tardiva (fine aprile-prima settimana di maggio)
EPOCA DI RACCOLTA	medio-tardiva (prima metà di ottobre)
CARATTERI DEI FRUTTI	<p>Pezzatura: grossa (peso medio 190 g, calibro prevalente 80-85 mm)</p> <p>Forma: da globosa ad appiattito-globosa, asimmetrica, irregolare, tendente al costoluto in sezione trasversale</p> <p>Peduncolo: medio-lungo, di medio spessore</p> <p>Cavità peduncolare: mediamente profonda, stretta</p> <p>Cavità calicina: mediamente profonda, di media ampiezza</p> <p>Buccia: rugosa, con lenticelle mediamente numerose, di medio-grandi dimensioni, poco evidenti, areolate, rugginose</p> <p>Colore di fondo: giallo</p> <p>Sovraccalore: assente</p> <p>Caratteri della polpa: colore biancastro, di tessitura media, consistenza medio fondente, mediamente succosa, di sapore mediocre</p> <p>Zuccheri: 14,6 °Brix</p> <p>Acidità: 11,8 g/l acido malico</p>

NOTE pianta moderatamente suscettibile a ticchiolatura scarsamente suscettibile ad oidio. Varietà abbastanza interessante per la discreta produttività degli alberi e le soddisfacenti caratteristiche organolettiche dei frutti.

ZEUKA (varie accessioni)

ALBERO	di vigore medio-elevato, portamento semi-aperto, produce su lamburde, brindilli e rami misti. La produttività è media e soggetta a cascola pre-raccolta.
EPOCA DI FIORITURA	prima decade di maggio
EPOCA DI RACCOLTA	seconda decade di ottobre
CARATTERI DEI FRUTTI	<p>Pezzatura: media (peso medio 140 g, calibro prevalente 70-80 mm)</p> <p>Forma: appiattito-globosa o medio-conico-globosa, asimmetrica, irregolare in sezione trasversale.</p> <p>Peduncolo: corto, di spessore medio</p> <p>Cavità peduncolare: da poco a media profonda, poco ampia</p> <p>Cavità calicina: mediamente profonda, poco ampia</p> <p>Buccia: colore di fondo verde-giallo</p> <p>Sovraccolore: da rosso a rosso scuro, uniforme o striato, esteso per il 50-100% della superficie</p> <p>Caratteri della polpa: colore bianco-crema; tessitura media; consistenza medio-fondente; succosità buona; sapore discreto; aroma medio.</p> <p>Zuccheri: 13 °Brix</p> <p>Acidità: 4,2 g/l acido malico</p>
NOTE	Varietà interessante per la discreta produttività e le apprezzabili caratteristiche pomologiche e gustative dei frutti; questi ultimi presentano però limiti nella pezzatura.