ALLEGATO III/C

DISCIPLINARE
(Art. 7, c. 1, lett. a))

DENOMINAZIONI DI ORIGINE PROTETTE (DOP) E
INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE (IGP)
DEI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI

Articolo 1
Denominazione

La denominazione di origine protetta (IGP) "Mela di Verona" è riservata alle mele rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Caratteristiche del prodotto

Le mele denominate Mela di Verona I.G.P. sono prodotte utilizzando le varietà Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith, Inored Story, Dalinette e Decio; di queste varietà possono essere inclusi tutti relativi cloni e mutanti della specie Malus x domestica, Borkh, della famiglia delle Rosaceae.
È consentito l'utilizzo di altre cultivar di melo, purché provenienti da una ricerca varietale, che abbia dimostrato la conformità del metodo di ottenimento e delle caratteristiche qualitative del frutto al presente disciplinare di produzione, previa comunicazione e valutazione da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Caratteristiche fisiche e chimiche
Al momento della loro immissione al consumo i frutti devono essere interi, di aspetto fresco e sano, privi di odori estranei, presentare le caratteristiche elencate nella tabella seguente:

Varietà	**Forma**	**Colore**	**°Brix valore minimo**	**Durezza Kg/cm2 (minimo)**	**Amidi**
Golden Delicious	Da rotondeggiante a tronco-conica	Dal verde al giallo con possibile faccetta rosata, anche leggermente rugginoso dorato	11	5	8
Red Delicious	Da rotondeggiante a tronco-conica	Verde-giallo con sovra colore rosso	9	5	7
Gala	Da rotondeggiante a tronco-conica	Verde-giallo con sovra colore da rosso aranciato a rosso con possibili striature	10	5	8
Fuji	Rotondeggiante	Verde-giallo con sovra colore rosso	12	5,5	6

Morgenduft/Imperatore Dallago	Rotondeggiante	Verde-giallo con sovra colore rosso	10	5	7
Granny Smith	Rotondeggiante	Verde con possibili lenticelle	9	5,5	5
Inored Story	Forma allungata e regolare	colore rosso granata intenso, a volte sfumata di giallo	Compreso tra 13° e 15°	Attorno ai 7,5 kg/cm²	scala 3-5/10
Dalinette	Forma sferoidale	colore di fondo giallo-verde ricoperto da un rosso scuro o slavato, spesso con una leggera rugosità peduncolare e piccole lenticelle.	14 °Brix	6 - 8 kg ÷ 0.5 cm²	0,82
Decio	Medio-piccola, leggermente appiattita e tondeggiante ai poli	colore verde-giallo con sfumature rosa (che coprono il 20-30% della superficie) se esposta al sole	supera i 17° Bx	non inferiori ai 5 kg/cm²	circa 0.1 g o meno per 100 grammi

Calibro e requisiti minimi

Il calibro minimo è 60 mm quando la calibrazione è determinata dal diametro, o 90 g, quando la calibrazione è determinata dal peso. Sono ammessi frutti di calibro inferiore, fino a un minimo di 50 mm, o 70 g, se il grado Brix è uguale o superiore a 10,5° Brix; ammessa una tolleranza complessiva del 10 %. Varietà storiche come il Decio hanno invece la caratteristica di avere un calibro inferiore alla media minima prevista per le altre varietà.

Per quanto attiene gli ulteriori requisiti minimi di categoria, per la Mela di Verona I.G.P. destinata al consumo fresco si fa riferimento alla normativa comunitaria relativa alle categorie commerciali Extra e I (prima).

Il prodotto destinato esclusivamente alla trasformazione deve avere le caratteristiche del disciplinare di produzione, con l'eccezione di categoria, di calibro e di gradi Brix, tali frutti possono fregiarsi della denominazione Mela di Verona I.G.P., non possono essere destinati al consumo fresco.

Articolo 3
Zona di produzione e confezionamento

La zona di produzione della Mela di Verona I.G.P. corrisponde all'estensione territoriale comunale seguente:

- **Provincia di Verona**: Albaredo d'Adige, Angiari, Arcole, Belfiore, Bevilacqua, Bonavigo, Boschi Sant'Anna, Bovolone, Bussolengo, Buttapietra, Caldiero, Casaleone, Castagnaro, Castel d'Azzano, Castelnuovo del Garda, Cerea, Cologna Veneta, Colognola ai Colli, Concamarise, Erbè, Gazzo Veronese, Isola della Scala, Isola Rizza, Lavagno, Lazise, Legnago, Minerbe, Mozzecane, Nogara, Nogarole Rocca, Oppeano, Palù, Pastrengo, Pescantina, Povegliano Veronese, Pressana, Ronco all'Adige, Roverchiara, Roveredo di Guà, San Martino Buon Albergo, Salizzole, San Bonifacio, San Giovanni Lupatoto, San Pietro di Morubio, Soave, Sommacampagna, Sona, Sorgà, Terrazzo,

Trevenzuolo, Valeggio sul Mincio, Verona, Veronella, Vigasio, Villa Bartolomea, Villafranca di Verona, Zevio.

- **Provincia di Vicenza**: Noventa Vicentina
- **Provincia di Padova**: Barbona, Boara Pisani, Borgo Veneto, Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Megliadino San Vitale, Merlara, Montagnana, Piacenza d'Adige, Sant'Urbano, Urbana, Vescovana.
- **Provincia di Rovigo**: Badia Polesine, Bagnolo Di Po, Castelguglielmo, Costa Di Rovigo, Fratta Polesine, Giacciano Con Baruchella, Lendinara, Lusia, Occhiobello, Pincara, Rovigo, San Bellino, Stienta, Trecenta, Villamarzana, Villanova Del Ghebbo

Articolo 4
Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, dei produttori, dei confezionatori nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.
Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 5
Metodo di ottenimento

Le tecniche di coltivazione dei meleti, destinati a produrre le mele denominate Mela di Verona IGP, sono congiunte a metodi tradizionali, sono eseguite nell'ambiente di coltivazione descritto all'art. 3, mirano ad assicurare produzioni di elevata qualità, che proprio per questo storicamente riconosciute e molto apprezzate dal consumatore.

5.1 Il sistema di produzione

Le forme di allevamento utilizzate sono quelle tradizionali, sono riconducibili ai sistemi produttivi usuali della zona di cui all'art. 3.
Sono consigliate tecniche di produzione a basso impatto ambientale.
Tutto quanto non indicato nei successivi punti relativi alle pratiche colturali e agronomiche sono intese come prerequisiti minimi a cui le aziende si devono assecondare.

5.2 Densità d'impianto

La densità d'impianto e le forme d'allevamento sono finalizzate a mantenere una buona radiazione luminosa della chioma, così da ottenere un'ottimale produzione e qualità dei frutti.

5.3 Fertilizzazione

È consentito l'apporto di elementi nutritivi sotto forma minerale e/o organica.
L'apporto degli elementi fertilizzanti deve mantenere e concorrere ad aumentare la fertilità dei suoli, anche in considerazioni delle compensazioni da apportare in base alle quantità prodotta e proiezione dell'impianto.
È consentita la fertilizzazione fogliare come pure la correzione del pH dei terreni.

5.4 Controllo della produzione

Il controllo della produzione avviene eseguendo opportune operazioni di potatura e di diradamento dei frutti.
La potatura va eseguita secondo tecniche agronomiche consolidate nel tempo e mirate a garantire il giusto rapporto gemme, frutto e vigoria.
Il diradamento dei frutti, se applicato, è in funzione della gestione del carico produttivo e potranno essere utilizzate tutte le tecniche attualmente disponibili, orientate al raggiungimento della carica ottimale di frutti in rapporto all'espansione della chioma ed alla esposizione alla luce.

5.5 Irrigazione

L'uso di sistemi irrigui è pratica indispensabile, da eseguirsi nei periodi tra marzo e ottobre.

5.6 Raccolta

L'inizio del periodo di raccolta coincide con il momento in cui la mela raggiunge la maturazione fisiologica della varietà, è consentita l'effettuazione di più stacchi.

Per ottenere la qualità e la conservabilità ottimale delle diverse varietà, la raccolta è eseguita con accurato stacco delle mele, manuale e/o con l'ausilio di mezzi tecnici.

La raccolta non può essere eseguita prima del 10 luglio e non può terminare oltre il 30 novembre.

5.7 Produzioni

Le produzioni massime della Mela di Verona I.G.P. non devono superare le 90 t/ha, calcolate sulla media dell'intero areale di produzione.

5.8 Conservazione

La conservazione della Mela di Verona I.G.P. va eseguita in strutture refrigerate, ad una temperatura compresa tra 0°C e 6°C. Nel corso della conservazione possono essere sottoposte a una prima lavorazione di pre-calibratura, per poi essere riposte nuovamente nella struttura refrigerata.

Articolo 6
Legame con l'ambiente

Legame tra caratteristiche del prodotto e l'ambiente di coltivazione.

Le caratteristiche dei terreni si contraddistinguono per avere terreni leggeri, sciolti, prevalentemente di origine fluvio-alluvionale e antropici, con prevalenza dei primi dati da apporti dei fiumi Adige, Mincio, Fratta, Tartaro, Terrazzo, Menago, Po'.

La costituzione dei terreni è data da materiali a tessitura limosa e argillosa, talvolta con inclusioni torbose, mediamente dotate di sostanza organica. Lungo i poggi fluviali sono presenti materiali a tessitura più sabbiosa.

Il sistema idrografico è garantito da una fitta rete di canali di bonifica.

Il clima del territorio influenza direttamente la qualità dei frutti.

Le precipitazioni medie annue variano dai 750 ai 800 mm di pioggia, sono concentrate, prevalentemente, nel periodo primaverile e autunnale, pure questo consente alle piante di melo di entrare nella fase della ripresa vegetativa ben idratata. Nel tardo autunno, poi, le piogge portano le sostanze nutritive più a contatto con i le radici, favorendo un apporto immediato di alimenti non appena si assiste alla ripresa vegetativa della pianta dalla pausa invernale.

Le temperature primaverili sono fresche, ciò determina una equilibrata ripresa vegetativa delle piante, con fioriture e allegagioni dove si determinano maggiori divisioni cellulari nel mesocarpo, con una limitata crescita in volume delle cellule. Ciò porta a un aumento delle pareti cellulari, che hanno maggiore turgore e più robustezza, caratteristiche che determinano una più elevata resistenza alla compressione, che quella speciale e particolare sensazione di croccantezza alla morsicatura.

Temperature estive medie di giorno e di notte consentono un'ottima attività fotosintetica e senza arresti di funzione clorofilliana, che apportano un maggior accumulo di zuccheri senza opposizioni da processi ossidativi, che ne diminuirebbero l'acidità a scapito dell'equilibrio dolce/acido.

Nella fase di maturazione, soprattutto nella tarda estate, si ha un'importante escursione termica tra il giorno e la notte e, questo, favorisce una particolare piacevolezza e armonia di sapori e croccantezza. sono esposte a temperature che portano a un maggior accumulo di amidi, che ne migliora l'apprezzamento da parte del consumatore, disposto a pagare un prezzo aggiuntivo anche per questa caratteristica sensoriale.

Le conoscenze e la competenza dei frutticoltori risultano decisive nel conseguire mele di elevatissima qualità, essi hanno competenze agronomiche che si basano su metodi di coltivazione conformati a tecniche consolidate nel tempo, pur avendo la massima considerazione dell'innovazione tecnologica.

Legame storico

(da redigere)

Articolo 7
Etichettatura

Le confezioni, i tipi e materiali di confezionamento autorizzati sono tutti quelli previsti dalla normativa. Le mele denominate “Mela di Verona I.G.P.” devono essere confezionate in imballaggi o confezioni tali da consentire una chiara identificazione del prodotto.
Sulle confezioni dovrà apparire la dicitura “Mela di Verona I.G.P.”, ed il simbolo europeo della I.G.P. per identificare il prodotto ottenuto nei territori amministrativi dei comuni riportati all’articolo 3.
È consentito, anche in abbinamento alla dicitura “Mela di Verona I.G.P.” e 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.
Sono autorizzate le traduzioni della dicitura Indicazione Geografica Protetta e delle sue abbreviazioni nelle diverse lingue dell'Unione, compreso l’inglese, così come previsto dal regolamento n. 668 del 13 giugno 2014 e dal Decreto Masaf del 22 dicembre 2025.

Il logo della Mela di Verona I.G.P. è il seguente:



Descrizione logo

Indici colorimetrici