

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO MELA		
		Pagina 1 di 18	

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		
		Pagina 2 di 18	

SOMMARIO

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		
		Pagina 3 di 18	

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		
		Pagina 4 di 18	

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	Pagina 5 di 18
--	--	---------------------------------------

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 PRODOTTO MELA		
		Pagina 6 di 18	

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		
		Pagina 7 di 18	

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 abbinate 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 asperzione, 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 avversità. 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		
		Pagina 8 di 18	

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		
		Pagina 9 di 18	

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 (portinnesti, gemme e marze).

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

5.2. Principali operazioni culturali 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 diserbi 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		
		Pagina 10 di 18	

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	Pagina 11 di 18
--	--	--

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 vitrescenza 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	Pagina 12 di 18
--	--	--

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		
		Pagina 13 di 18	

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		
		Pagina 14 di 18	

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 riprodotto 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		
		Pagina 15 di 18	

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		
		Pagina 16 di 18	

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		
		Pagina 17 di 18	

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\intracciabilità 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		
		Pagina 18 di 18	

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 ortofrutticoli successivamente alla loro raccolta e permette di preparare il prodotto per il mercato del consumo fresco.