

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE* della **MELA CAMPANINA DI MODENA*

Art. 1 Denominazione

Il nome *Mela Campanina di Modena* è attribuito esclusivamente al prodotto ottenuto seguendo le indicazioni tecniche indicate e che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della *Mela Campanina di Modena* è rappresentata dal territorio dei comuni appartenenti alla provincia di Modena.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Cultivar

La *Mela Campanina di Modena*, appartiene alla famiglia delle Rosaceae, sottofamiglia delle pomoidee, genere *Malus* specie *domestica*. La cultivar è unica nel suo genere e si è mantenuta inalterata nel tempo e nel corso della sua riproduzione; non si conoscono varietà e selezioni diverse dalla cultivar originale.

3.1.1 Caratteri della varietà

Fiori: i fiori, sono riuniti in numero di 7 in infiorescenze (corimbi); quello centrale, di solito ad antesi leggermente anticipata, con peduncolo più corto ed anche più facile ad allegare. Il fiore possiede 5 petali, ellittici spesso incavati all'apice di colore rosa chiaro, e 5 sepali persistenti attorno al calice. Gli stami sono disposti a corona in numero di una ventina, più corti dei pistilli. Il pistillo si ripartisce in 5 stili, ognuno dei quali conduce a una loggia carpellare.

La cultivar riesce ad allegare almeno due frutti per corimbo (Campanellino).

La fioritura è precoce.

Buoni impollinatori sono le cv Abbondanza, Delicious, e Imperatore.

Foglie: di circa 93 mm di lunghezza e 62 di larghezza, di forma ellittica, con margine crenato o seghettato. La pagina inferiore è tomentosa. Il picciolo misura mediamente 26 mm.

Rami: poco tomentosi di colore bruno-castano. Internodi di media lunghezza e spessore con numerose lenticelle ovali.

Frutti: di piccole dimensioni, hanno un peso medio 85-95 gr, di forma costante, abbastanza simmetrica, appiattita o talora sferoidale. La cavità peduncolare è stretta e mediamente profonda, parzialmente rugginosa. Il peduncolo è lungo e sottile. La cavità calicina è stretta e profonda.

3.2 Coltivazione

Le tecniche di coltivazione sono suggerite nell'allegato tecnico.

3.3 Raccolta

La raccolta della mela campanina avviene alla maturazione naturale del frutto, che di norma avviene nella prima decade di Ottobre.

Per determinare il livello di maturazione si utilizza il test dell'amido e il residuo solido rifrattometrico.

La produzione varia a seconda dell'annata fra i 250 e i 280 q.li per ettaro.

3.4 Caratteristiche del prodotto

La buccia è spessa, poco cerosa, di colore giallo-verdastro volgente al paglierino con sfumature rosse nei frutti esposti al sole.

La polpa è bianco-crema verdastra, piuttosto zuccherina, leggermente acidula, debolmente aromatica.

3.5 Conservazione

La conservazione avviene attraverso la tecnica della refrigerazione normale (AC).

La conservazione deve avvenire nella zona di produzione delimitata per garantire la rintracciabilità ed il controllo.

3.6 Confezionamento

I frutti sono disposti in contenitori che possono essere diversi secondo la destinazione commerciale.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Mela Campanina di Modena*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della "M" nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura "Tradizione e sapori di Modena": in carattere "Times", corpo 5,2 e tutto maiuscolo.

Sotto al marchio è presente la dicitura "*Mela Campanina di Modena*" cui il marchio fa da "ombrello". E' in positivo (blu su bianco), in carattere "Helvetica", tutto maiuscolo, in corpo 9,3.

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c,

ORO – Pantone 871c.



E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione *Mela Campanina di Modena* è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto commercializzato a marchio e ottenuto nel rispetto del presente disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.

*Suggerimenti per la gestione di produzione e confezionamento della
MELA CAMPANINA DI MODENA*

ULTERIORI DATI TECNICI (ALLEGATO TECNICO)

3.2.1 Gestione del terreno

Per l'impianto del frutteto si procede, in successione, con le seguenti operazioni:

- aratura medio profonda (40-50cm)
- erpicatura per l'affinamento della superficie.

I terreni devono risultare particolarmente soffici, ben strutturati e drenati per agevolare la permeabilità e avere una buona aereazione per favorire lo sviluppo delle radici.

Fondamentale è l'esecuzione dei lavori idraulici per lo sgrondo delle acque meteoriche o irrigue. I ristagni idrici, infatti, rallentano la mineralizzazione della sostanza organica e la nitrificazione dell'azoto; inoltre l'accumulo di acqua è responsabile di deperimenti e mortalità. Il drenaggio si esegue con una corretta rete di fossi e scoline a cielo aperto o a mezzo di tubi drenanti sotterranei.

3.2.2 Impianto e strutture di sostegno

Le distanze di impianto sono di 3,5-4 m tra le file e 1.5-2 m sulla fila sulla base delle caratteristiche del terreno, del portinnesto e della forma di allevamento.

Si usa eseguire una palificazione utilizzando pali in cemento precompresso o legno distanziati fra loro, sulla fila, dai 6 agli 8 metri. Gli astoni vengono messi a dimora dopo avere preparato i solchi, lungo la fila, con l'aiuto di un aratro o attraverso la preparazione di buche preparate con trivella.

3.2.3 Portinnesto

Il portainnesto più indicato nei terreni fertili e freschi è l'**M9**.

La sua caratteristica principale è la trasmissione di una medio-bassa vigoria alla cultivar. Di contro, possiede un apparato radicale modesto e richiede terreni freschi, ben dotati di sostanza organica e di elementi nutritivi.

In terreni più argillosi e siccitosi si può usare **M 26**, portainnesto che trasmette maggiore vigoria rispetto al citato M 9. Possiede un apparato radicale di maggiori dimensioni e la messa in produzione risulta leggermente più tardiva rispetto ad M 9.

Utilizzabile anche il Franco, limitatamente ai terreni argillosi e dove non vi è possibilità d'irrigazione.

3.2.4 Forme di allevamento

Le forme di allevamento più indicate sono il fusetto e la palmetta irregolare.

3.2.5 Fertilizzazione

Prima dell'impianto è buona norma eseguire un'analisi del terreno.

Per la valutazione dei livelli di sostanza organica, azoto, fosforo e potassio si fa riferimento alle tabelle del disciplinare di produzione integrata della Regione Emilia-Romagna.

Tabella 1

Dotazioni di P scambiabile (ppm)

Giudizio	Valore P Olsen	Valore P Bray-Kurtz
molto basso	< 5	< 12,5
basso	5 - 10	12,5 - 25
medio	11 - 15	25,1 - 37,5
elevato	16 - 30	37,6 - 75
molto elevato	> 30	> 75

Dotazioni di K scambiabile (ppm)

Giudizio	terreni sabbiosi	terreni medio impasto	terreni argillosi e limosi
molto basso	< 40	< 60	< 80
basso	40 - 80	60 - 100	80 - 120
medio	81 - 120	101 - 150	121 - 180
elevato	> 120	> 150	> 180

Dotazioni di Sostanza Organica (%)

Giudizio	terreni sabbiosi	terreni medio impasto	terreni argillosi e limosi
molto basso	< 0,8	< 1,0	< 1,2
basso	0,8 - 1,4	1,0 - 1,8	1,2 - 2,2
medio	1,5 - 2,0	1,9 - 2,5	2,3 - 3,0
elevato	> 2,0	> 2,5	> 3

Calcare totale (g/Kg)

< 50	non calcareo
50 - 400	calcareo
> 400	estremamente calcareo

Calcare attivo (g/Kg)

< 5	assente
5 - 100	basso o moderato
> 100	alto o molto alto

Azoto totale (g/Kg)

< 0,5	molto bassa
0,5 - 1,0	bassa
1,1 - 2,0	media
2,0 - 2,5	elevata
> 2,5	molto elevata

Rapporto C/N

< 9	basso	mineralizzazione veloce
9 - 12	equilibrato	mineralizzazione normale
> 12	elevato	mineralizzazione lenta

fonte: *Disciplinare di produzione integrata Emilia Romagna*

Concimazione di impianto

Il fosforo ed il potassio eventualmente necessari per portare il terreno al livello medio vanno distribuiti nella fase di pre-impianto durante la preparazione del terreno.

Concimazione di produzione

L'azoto va distribuito con quantitativi frazionati nel corso della vita produttiva dell'impianto seguendo le indicazioni delle tabelle sottostanti, così come il fosforo e il potassio e possibilmente mediante fertirrigazione.

Tabella 2

Guida semplificata per la concimazione

concimazione Azoto

Quantitativo da sottrarre alla dose standard in funzione delle diverse condizioni.	Apporto di azoto standard in situazione normale	Quantitativo che potrebbe essere aggiunto alla dose standard in funzione delle diverse condizioni ma max +60 Kg.
<ul style="list-style-type: none">- 30 Kg se si prevedono produzioni inferiori a 32 t/ha;- 20 Kg in caso di elevata dotazione di sostanza organica;- 20 Kg nel caso di apporto di ammendanti nell'anno precedente;- 20 Kg in caso di eccessiva attività vegetativa.	dose standard 80 Kg/ha	<ul style="list-style-type: none">+ 30 Kg se si prevedono produzioni superiori a 48 t/ha;+ 20 Kg in caso di scarsa dotazione di sostanza organica;+ 20 Kg in caso di scarsa attività vegetativa;+ 20 Kg in caso di forte lisciviazione dovuti a surplus pluviometrico in specifici periodi dell'anno.
In allevamento	I° anno 40 Kg/ha	II° anno 60 Kg/ha

concimazione fosforo

Quantitativo da sottrarre alla dose standard in funzione delle diverse condizioni.	Apporto di fosforo in situazione normale	Quantitativo che potrebbe essere aggiunto alla dose standard in funzione delle diverse condizioni.
<ul style="list-style-type: none">- 10 Kg se si prevedono produzioni inferiori a 32 t/ha;	dose standard 40 Kg/ha terreni con dotazione normale; 55 Kg/ha terreni con dotazione scarsa; 35 Kg/ha terreni con dotazione elevata.	<ul style="list-style-type: none">+ 10 Kg se si prevedono produzioni superiori a 48 t/ha;+ 10 Kg in caso di scarsa dotazione di sostanza organica;+ 20 Kg in caso di terreni ad elevato tenore di calcare attivo
In allevamento	I° anno 15 Kg/ha	II° anno 25 Kg/ha

Concimazione potassio

Quantitativo da sottrarre alla dose standard in funzione delle diverse condizioni.	Apporto di potassio in situazione normale	Quantitativo che potrebbe essere aggiunto alla dose standard in funzione delle diverse condizioni.
<ul style="list-style-type: none">- 35 Kg se si prevedono produzioni inferiori a 32 t/ha;- 30 Kg con apporti di ammendanti nell'anno precedente;	dose standard 90 Kg/ha terreni con dotazione normale. 150 Kg/ha terreni con dotazione scarsa 50 Kg/ha terreni con dotazione elevata	<ul style="list-style-type: none">+ 35 Kg se si prevedono produzioni superiori a 48 t/ha;
In allevamento	I° anno 20 Kg/ha	II° anno 40 Kg/ha

3.2.5 Inerbimento

E' buona norma la pratica dell'inerbimento nell'interfila.

3.2.6 Irrigazione

L'uso di una corretta pratica irrigua è ritenuto indispensabile per l'ottenimento di produzioni di qualità. Nell'areale la piovosità naturale non è in grado di compensare le perdite di acqua dovute alla evaporazione del terreno e alla traspirazione delle piante.

I sistemi più diffusi per l'irrigazione sono sostanzialmente tre:

1. impianti mobili con irrigatore semovente o rotolone, che possono distribuire l'acqua sotto la chioma o direttamente sulla chioma con sistema a pioggia.
2. Impianti fissi di microirrigazione (ale gocciolanti o microgetti)
3. Impianti fissi a pioggia con irrigatori posti sulle linee lungo le file del frutteto.

Per il calcolo del volume irriguo si deve fare riferimento alla tabella sottostante.

Tabella 3

Restituzione idrica giornaliera e volumi di adattamento massimi

Fonte: *Disciplinare di produzione integrata Emilia Romagna*

mese	restituzione idrica giornaliera mm/giorno Interfilare inerbito	restituzione idrica giornaliera mm/giorno interfilare lavorato	irrigazione
Aprile	0,8	0,7	non ammessa
Maggio	2,1	1,6	ammessa
Giugno	4,2	3,1	ammessa
Luglio	5,1	4	ammessa
Agosto	4,6	3,6	ammessa
Post raccolta	2,5	2	ammessa
Settembre	3,4	2,5	ammessa

In allevamento ridurre il consumo del 20% fino al terzo anno.

3.2.7 Difesa

La difesa da avversità fungine e da insetti dannosi avviene attraverso l'utilizzo di mezzi agronomici, chimici, e biotecnologici; in pratica si mettono in atto sistemi di difesa integrata, o a basso impatto ambientale, frutto di anni di esperienze e studi eseguiti con l'aiuto degli Enti ufficiali (Regione Emilia-Romagna, Crpv, Consorzio Fitosanitario Provincia di Modena). Questo tipo di difesa utilizza i disciplinari di difesa regionali garantendo la salubrità del prodotto finale.

3.2.8 Conservazione

La temperatura delle celle destinate alla conservazione delle mele è compresa, tra 0°C e 2°C e l'umidità relativa tra 90% e 98%.

3.2.9 Confezionamento

- Casseta di legna: le mele vengono raccolte a più strati all'interno della cassetta. Questa forma di confezionamento è utilizzata per la vendita diretta in azienda.
- Cestelli per ortofrutta da 1 kg contenenti 11-12 frutti.



I cestelli sono uniti in contenitori CPR.