

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"MELANZANA ROSSA DI ROTONDA"

Art. 1

DENOMINAZIONE

La Denominazione d'origine protetta (DOP) "*Melanzana Rossa di Rotonda*" è riservata alle bacche che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione d'origine protetta (DOP) "Melanzana Rossa di Rotonda" si ottiene con l'ecotipo *Melanzana Rossa di Rotonda* riconducibile alla specie *Solanum aethiopicum*, comunemente nota come Melanzana Rossa.

La Melanzana Rossa di Rotonda, all'atto dell'immissione al consumo allo stato fresco deve avere le seguenti caratteristiche:

- pezzatura della bacca: lunghezza fino a cm. 8, larghezza fino a cm. 8 con peso fino a 200 g;
- colore e sovracoloro, verde arancio chiaro con tenui sfumature verdognole ad inizio maturazione e successivamente arancione vivo tendente al rosso lucido;
- bacca intera di aspetto fresco, sana;
- polpa caratterizzata da una consistenza carnosa e dalla caratteristica di non annerire dopo il taglio;
- pulita, praticamente esente da sostanze estranee visibili;
- priva di odore e/o sapore estranei;
- priva di umidità esterna anormale.

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione e condizionamento della D.O.P. "Melanzana Rossa di Rotonda" comprende: l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Potenza: Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore.

Art. 4

PROVA DELL'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la

tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

METODO DI OTTENIMENTO

La tecnica di produzione del prodotto è la seguente:

Preparazione del terreno: le operazioni colturali devono prevedere aratura ad una profondità di circa 30-35 cm. precedente l'impianto. Seguiranno poi le operazioni di preparazione del terreno per il trapianto.

Trapianto: si esegue dal 10 Maggio al 30 Giugno di ogni anno.

Sesto d'impianto: i sestri e le distanze di piantagione,devono essere quelli in uso tradizionale nella zona, con una densità d'impianto comunque non superiore a n. 18.000 piante ad ettaro.

Modalità di trapianto: le piantine vengono trapiantate in solchetti preventivamente aperti.

Materiale di propagazione: utilizzo di piantine con 3-5 foglie con un altezza compresa tra 10-15 cm.. Le piantine utilizzate vengono riprodotte nell'area di produzione individuata all'art. 3.

Irrigazione: vengono utilizzati i seguenti metodi di irrigazione: a scorrimento, a goccia e microirrigazione.

Concimazione: Nel caso di concimazione si utilizza sostanza organica: letame maturo oppure si fa ricorso ad altra sostanza organica compostata o alla pratica del sovescio. Il livello di concimazione minerale non deve superare le seguenti unità fertilizzanti per ettaro:
U.F. 100 Azoto; U.F. 100 Fosforo; U.F. 120 Potassio.

Difesa: nel rispetto sia della tecnica di coltivazione tradizionale che di quelle a basso impatto ambientale sono consentite per i trattamenti fitosanitari tutti i principi attivi comunemente ammessi nella coltivazione integrata delle colture agrarie. Non è ammesso l'utilizzo del diserbo.

Raccolta: la raccolta delle bacche deve essere effettuata a mano con forbici asportando una piccola porzione di peduncolo. La raccolta delle bacche inizia dal 1 luglio di ogni anno e termina entro il 30 di novembre. La produzione massima in coltura specializzata è fissata in 60 tonnellate ad ettaro.

Seme: il seme utilizzato per la riproduzione deve provenire da piante madri sane selezionate all'interno di campi ricadenti nei comuni di cui all'art. 3.

Tutte le fasi del condizionamento, dalla preparazione fino al confezionamento ed alla conservazione del prodotto, sono effettuate all'interno del territorio di cui all'art. 3 per evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano produrre ammaccature delle bacche e rottura del peduncolo alterando irrimediabilmente le qualità organolettiche del prodotto.

Art. 6

LEGAME CON L'AMBIENTE

La caratteristica principale della “Melanzana Rossa di Rotonda” che tanto la differenzia dallo standard qualitativo delle altre melanzane prodotte in altre zone è il basso contenuto di acido clorogenico responsabile dell'imbrunimento della bacca. Il contenuto di acido clorogenico della melanzana comune risulta in media pari a 4300 ppm nettamente superiore al valore di quello della “Melanzana Rossa di Rotonda” mediamente pari a 800 ppm. Caratteristica questa di notevole interesse da parte dell'industria agro-alimentare e conserviera poiché consente di mantenere la polpa bianca anche dopo il taglio delle bacche per molto tempo. Altra importante caratteristica è la forma tonda simile al pomodoro e il tipico colore arancione con la presenza di venature brunastre/verdastre sulla bacca che la differenziano in maniera evidente da tutte le altre. Queste caratteristiche rendono unica e rara la “Melanzana Rossa di Rotonda” visto che la sua coltivazione è stata accertata in Italia esclusivamente nella zona delimitata all'art. 3 sin dagli anni '40. Il suo adattamento alle condizioni climatiche della zona ne ha favorito la sua diffusione tanto da interagire con il territorio e l'ambiente responsabili della sua unicità. I terreni su cui viene coltivata sono situati in una immensa valle, il cui bacino è di origine lacustre e risale al periodo dell'era quaternaria. Sono quindi di origine alluvionale, sabbiosi e limo argillosi, freschi profondi e fertili con una buona ritenzione idrica. Il clima è sostanzialmente dolce e le piogge sono abbondanti nel periodo che va da ottobre a maggio. E' questo particolare microclima che favorisce la coltivazione di quasi tutte le ortive e soprattutto la coltivazione della “Melanzana Rossa di Rotonda” conferendole quelle caratteristiche uniche.

La Melanzana Rossa di Rotonda fu introdotta all'inizio del secolo scorso nel Comune di Rotonda da alcuni cittadini che, tornati dalla guerra d'Africa, portarono con sé alcuni esemplari di questa melanzana molto simile al pomodoro. Nel corso degli anni il suo adattamento all'ambiente ha favorito la sua diffusione e la sua caratterizzazione distinguendola non solo dalle altre melanzane ma addirittura anche da quelle d'Africa da cui originariamente proveniva e che era di colore arancione senza striature e di forma più allungata. Tutte le sue caratteristiche qualitative sono esaltate nel suo ambiente naturale di coltivazione ubicato nel cuore del Parco Nazionale del Pollino, caratterizzato dalla posizione dei terreni e dalle loro buona qualità, dalla purezza dalle acque provenienti da sorgenti situate nel Parco stesso e “giovevolissime”, dalla mitezza del clima, come evidenziato dal *CIRELLI nella sua monografia del 1853:* “*l'agro è abbondante di acqua....., le quali sono giovevolissime per l'agricoltura, e l'industrioso colono di Rotonda sa ben mettere a profitto.....la sedulità dei coltivatori, la mitezza del clima, la posizione dei terreni, e la loro buona qualità offrono i fattori più sicuri della produzione, la quale perciò è svariata, offrendo annualmente tutti i prodotti bisognevoli per la sussistenza degli abitanti.*”

La Melanzana Rossa di Rotonda viene consumata da sempre conservata sott'olio per il suo gusto particolare leggermente piccante e per le sue particolari qualità antiossidanti e viene coltivata da sempre da ogni famiglia della zona nel proprio orto.

L'indagine e le ricerche condotte dal CNR di Bari nel 1992 (Langhetti 1993), anche sulla base di interviste fatte agli agricoltori più anziani del Comune di Rotonda confermano l'utilizzo della Melanzana Rossa di Rotonda nella cucina locale sin dagli inizi del ventesimo secolo. Gli anziani agricoltori (ottantenni e novantenni), all'epoca bambini, ricordano la “Melanzana Rossa di Rotonda”, perché utilizzata nella preparazione di molti piatti della cucina locale.

L'appuntamento annuale della “Sagra della Melanzana Rotonda di Rotonda”, continua a richiamare migliaia di persone a Rotonda e testimonia la continua affermazione del prodotto nel mondo della ristorazione tipica sia a livello locale che extraregionale.

Nella tradizione gastronomica la “Melanzana Rossa di Rotonda” si è affermata su tutte le tavole ed in particolare nel mondo della ristorazione locale e regionale di qualità e la sua notorietà trova ampia conferma nella sua presenza in diversi programmi televisivi, su riviste specializzate e libri di cucina. La Melanzana Rossa di Rotonda è inserita nell’elenco dei prodotti tradizionali della Regione Basilicata

Art. 7

CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli artt.10 e 11 del Reg. CE n.510/06. Tale struttura è l’Organismo di controllo CSQA Certificazioni S.r.l con sede a Tivoli (VI) in Via San Gaetano, 74. Tel. 0445366094 – Fax 0445382672.

Art.8

ETICHETTATURA

L'immissione al consumo della DOP Melanzana Rossa di Rotonda deve avvenire secondo le seguenti modalità: il prodotto fresco deve essere posto in vendita in contenitori realizzati con materiale di origine vegetale, con cartone, con retine di plastica riciclabile o altro materiale riciclabile, consentito dalle normative comunitarie.

Le confezioni di retina di plastica riciclabile con le quali la “Melanzana Rossa di Rotonda” DOP viene immessa al consumo non possono superare il peso di 1 Kg.

Sulle etichette apposte sulle confezioni devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, le seguenti indicazioni:

- *Melanzana Rossa di Rotonda* e "*denominazione d'origine protetta*" o il suo acronimo DOP con caratteri superiori a quelli usati per le altre indicazioni.
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;
- la quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione, espressa in conformità delle norme vigenti;
- il logo.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la denominazione d'origine protetta.

Il logo di forma ellittica ha un bordo formato esternamente da una doppia linea concentrica di color salmone, internamente da una linea di colore salmone. Il bordo ha fondo bianco, nella parte superiore di questo bordo è riportata la dicitura “Melanzana Rossa” nella parte inferiore la dicitura “di Rotonda”. Nella forma ellittica interna dal fondo rosa salmone chiaro è raffigurata l’immagine stilizzata di una melanzana rossa dal corpo sfumato con colori variabili dal rosso all’arancio e gambo sfumato dal verde scuro al verde chiaro. Alla base del logo è riportata la dicitura “Denominazione di Origine Protetta”.

Indici colorimetrici:

bordo: color salmone Pantone F8BA55

dicitura Melanzana Rossa: caratteri Times di colore nero pantone su fondo bianco pantone

dicitura di Rotonda: caratteri Tru type” “Bookmann ITC LT” colore nero pantone su fondo bianco pantone;

forma ellittica interna: bordo colore rosa salmone chiaro pantone FCE4BF

melanzana: rosso pantone A83716; arancio pantone E89300; gambo verde scuro pantone 363324; verde chiaro a pantone 65954B;

dicitura “Denominazione di Origine Protetta”: caratteri “Tru type” “Bookman ITCLT” di colore nero pantone.

