

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 132/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«MELONE MANTOVANO»

N. CE: IT-PGI-0005-0883-13.07.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Melone Mantovano»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'Indicazione geografica protetta (IGP) «Melone Mantovano» caratterizza i meloni allo stato fresco a polpa di color giallo-arancio fino al salmone delle seguenti due varietà botaniche di *Cucumis melo* L.:

- varietà *cantalupensis* (melone cantalupo), con frutti lisci di forma sferica o sub-sferica, con buccia di color grigio verde tendente al giallo,
- varietà *reticulatus* (melone retato) con frutti di forma tendenzialmente tondeggianti o ovali, con o senza incisura della fetta ma con un evidente reticolo epidermico (retatura).

Di seguito sono riportate le caratteristiche qualitative, sensoriali e di pezzatura, in relazione alle diverse tipologie di frutto.

Caratteristiche dei frutti	Tipologia liscia	Tipologia retata
Forma	Sferica o sub-sferica	Ovale o tonda
Colore esocarpo (buccia)	Crema-paglierino	Crema-paglierino o verde, con o senza incisura della fetta

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Caratteristiche dei frutti	Tipologia liscia	Tipologia retata
Colore mesocarpo (polpa)	Giallo-arancio	Arancio-salmone
Spessore mesocarpo	≥ 24 mm	≥ 24 mm
Consistenza mesocarpo	≥ 0,5 kg su una superficie equivalente di un cerchio del diametro di 8 millimetri	≥ 0,5 kg su una superficie equivalente di un cerchio del diametro di 8 millimetri
Contenuto zuccheri	≥ 12 °Brix	≥ 12 °Brix

In particolare le cultivar utilizzate sono riconducibili alle seguenti tipologie di riferimento: «Honey Moon» (tipologia liscia), «Harper» (tipologia retata senza incisione della fetta) e «Supermarket» (tipologia retata con incisione della fetta). Nel complesso le caratteristiche che identificano i frutti del «Melone Mantovano» sono il sapore e l'aroma caratteristico (odore di fungo e di polpa di anguria, aroma di tiglio ed aroma di zucchini, rilevabili anche dal profilo sensoriale), la polpa succosa di color giallo-arancio fino al salmone, particolarmente spessa, fibrosa e consistente, un grado zuccherino \geq a 12 °Brix, oltre ad una significativa quantità di sali minerali e potassio, generalmente superiore a quella riscontrata in altre zone di coltivazione del melone.

La pezzatura dei frutti (peponidi) è determinata dal peso e dal diametro della sezione massima normale all'asse del frutto. Per i frutti delle tipologie liscio o retato del Melone Mantovano IGP, le pezzature minime sono: 800 grammi in peso e 10 cm di diametro; viene previsto, per il solo peso, anche un valore massimo pari a 2 000 grammi.

Per la destinazione al consumo come prodotto di IV gamma, i frutti delle due tipologie dell'IGP «Melone Mantovano» possono essere sottoposti alle operazioni di taglio, affettatura ed eliminazione di esocarpo ed endocarpo. Il Melone Mantovano, commercializzato come prodotto di IV gamma tagliato ed affettato, deve presentare le stesse caratteristiche di aroma, contenuto in zuccheri, colore e consistenza della polpa previste per il prodotto intero.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le operazioni di produzione dalla coltivazione alla raccolta dei meloni devono avvenire necessariamente nella zona geografica di produzione, come definita al punto 4.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

Trattandosi di frutti climaterici i meloni dell'IGP «Melone Mantovano» devono essere sottoposti entro 24 ore dalla raccolta ad operazioni di cernita e bollinatura, direttamente in azienda o presso idonee strutture di lavorazione. Inoltre dopo la raccolta e la cernita i frutti dell'IGP «Melone Mantovano» possono anche essere sottoposti alle operazioni di taglio, affettatura ed eliminazione di esocarpo ed endocarpo, per la commercializzazione come prodotto di IV gamma. Per preservare al meglio il sapore del «Melone Mantovano», il prodotto destinato alla IV gamma deve essere raffreddato, tagliato e confezionato entro 24 ore dalla raccolta.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

La dicitura «Melone Mantovano» Indicazione geografica protetta o il suo acronimo IGP, ed il simbolo dell'UE, devono essere apposti in modo chiaro e perfettamente leggibile sulle confezioni utilizzate sia per i frutti interi, sia per quelle destinate a contenere il prodotto di IV gamma. È consentito in abbinamento alla indicazione geografica protetta, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali. Sui frutti interi deve obbligatoriamente essere apposto il logo della denominazione «Melone Mantovano». Sui frutti interi dovrà essere apposto obbligatoriamente il bollino raffigurante il logo della denominazione «Melone Mantovano».

Il logo è costituito da una immagine stilizzata di un melone sulla base di un cerchio quadrettato all'interno del quale, in una porzione bianca, è collocata la scritta «Melone Mantovano IGP». La dizione «Indicazione geografica protetta» può essere ripetuta in altra parte delle confezioni o delle etichette anche in forma di acronimo «IGP».



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Melone Mantovano I.G.P.», si estende in diversi Comuni tra le Province di Mantova Cremona, Modena Bologna e Ferrara. In Provincia di Mantova la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Borgoforte, Carbonara di Po, Castellucchio, Cavriana, Ceresara, Commessaggio, Dosolo, Felonica, Gazoldo degli Ippoliti, Gazzuolo, Goito, Magnacavallo, Marcaria, Mariana Mantovana, Piubega, Poggio Rusco, Pomponesco, Quistello, Redondesco, Rivarolo Mantovano, Rodigo, Sabbioneta, San Benedetto Po, San Martino dall'Argine, Sermide e Viadana. Per il Comune di Borgoforte la delimitazione dell'area di produzione è da intendersi ad est il Ponte sul fiume Po quindi, proseguendo verso nord, la SS 62; poi verso ovest il Dugale Gherardo sino al confine con il Comune di Curtatone. Per il territorio del Comune di Marcaria la delimitazione dell'area di produzione sud è la SS 10 Padana Inferiore.

In Provincia di Cremona la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Casalmaggiore, Casteldidone, Gussola, Martignana di Po, Rivarolo del Re ed Uniti, San Giovanni in Croce, Solarolo Rainerio e Spineda.

In Provincia di Modena la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Concordia, Mirandola e San Felice sul Panaro.

In Provincia di Bologna la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Crevalcore, Galiera e San Giovanni in Persiceto.

In Provincia di Ferrara la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Bondeno, Cento e Sant'Agostino.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Nell'areale di produzione le condizioni climatiche e pedologiche sono specifiche e molto favorevoli alla coltivazione del melone e all'espressione delle qualità del frutto.

Il clima, caratterizzato da inverni freddi ed estati caldo umide, con relativa uniformità delle temperature, promuove lo sviluppo della pianta e favorisce una regolare fioritura ed allegagione. Il mese più freddo è gennaio, con temperatura media 2,7 °C mentre quello più caldo è luglio con temperature medie di

25 °C; la radiazione solare media annua è pari a 1 331 kWh/m². Il territorio a morfologia pianeggiante di origine fluviale e fluvioglaciale, rimaneggiato nei secoli dall'azione erosivo-deposizionale dei fiumi Oglio, Mincio, Secchia, Panaro e Po, si caratterizza per avere una falda relativamente superficiale ed un gradiente medio annuo di piovosità compreso tra 600 e 700 millimetri. L'altimetria è compresa tra un max di 50 metri sul livello del mare, rilevata nella parte più settentrionale (Rodigo) e un minimo di 10 metri s.l.m. nelle vicinanze del fiume Po.

Esaminando le Carte pedologiche della Regione Lombardia e della Regione Emilia-Romagna si riscontra che l'area di produzione del «Melone Mantovano» si caratterizza per la presenza di suoli di elevata fertilità, generalmente riconducibili ai tipi Fluvisols, Vertisols, Calcisols e Luvisols, come descritti dalla FAO nel *World Reference Base for Soil Resources* (FAO — WRB, 1998).

5.2. Specificità del prodotto

Le caratteristiche che rendono unici i frutti di «Melone Mantovano» a Indicazione geografica protetta (IGP), differenziandoli dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica sono il sapore caratteristico, la polpa succosa di color giallo-arancio fino al salmone particolarmente spessa (≥ 24 mm), fibrosa e consistente ($\geq 0,5$ kg — rilevata nella parte mediana del mesocarpo mediante dinamometro con puntale di 8 mm), un grado zuccherino elevato, maggiore o uguale ai 12 °Brix, ed una quantità media di sali minerali e potassio, generalmente superiore a quella riscontrata in altre zone di coltivazione. Altre caratteristiche che meglio descrivono il Melone Mantovano sono l'odore di fungo e di polpa di anguria, l'aroma di tiglio e l'aroma di zucchini, rilevabili anche dal profilo sensoriale ottenuto con il metodo del «Profilo Convenzionale QDA (Analisi Quantitativa Descrittiva)» elaborato mediante «Analisi Procuster Generalizzata (GPA)».

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Nei terreni particolarmente profondi e permeabili dell'areale di produzione dell' IGP «Melone Mantovano» le radici particolarmente estese e vigorose di questa cucurbitacea possono facilmente penetrare in profondità e garantire un regolare apporto di acqua ed elementi nutritivi alla pianta, evitando così qualsiasi tipo di «stress», anche nelle fasi particolarmente delicate di allegagione ed ingrossamento dei frutti. Inoltre anche l'acqua di falda utilizzata per l'irrigazione e caratterizzata da una elevata concentrazione di sali minerali disciolti, contribuisce ad esaltare le caratteristiche organolettiche e qualitative dei frutti. Durante il periodo di coltivazione il concorso tra l'alta temperatura media, la radiazione solare e la scarsa piovosità, unite a un equilibrato e regolare apporto idrico e nutrizionale, si riflette sull'alto contenuto zuccherino e sull'espressione degli aromi caratteristici del frutto, evidenziati dai profili sensoriali riportati nei «Quaderni della ricerca della Regione Lombardia».

La coltivazione del melone e la vocazionalità dei terreni della Provincia di Mantova e in alcuni Comuni di quelle limitrofe di Modena, Bologna, Ferrara e Cremona è antica, rinomata e ricca di riferimenti storici e bibliografici, come risulta da documentazioni che risalgono alla fine del Quattrocento, facenti parte dell'archivio dei Gonzaga, in cui si riportano notizie dettagliate degli «apprezzamenti destinati ai meloni provenienti da queste terre». Tali testimonianze attestano anche l'abilità degli agricoltori della zona nella scelta delle varietà e nell'adozione delle tecniche colturali più idonee alla produzione di frutti di buona qualità, capacità che si è mantenuta ininterrottamente sino ad oggi. A conferma si possono citare le numerose manifestazioni e gli eventi di carattere promozionale patrocinati da Amministrazioni locali (sagre, fiere, feste tradizionali) che annualmente si svolgono in numerose località dell'area di produzione del «Melone Mantovano», anche allo scopo di far conoscere ai consumatori, non solo locali, le qualità organolettiche e le possibili utilizzazioni gastronomiche del «Melone Mantovano». Tra quelle più note ed ormai affermate che annualmente fanno registrare la partecipazione di visitatori ed appassionati estimatori dei diversi piatti a base di melone (antipasti, risotti, salse e dessert) si possono citare «Melonaria», oltre alle Fiere e Sagre del «Melone tipico Mantovano» che da tempo si svolgono nei comuni di Sermide, Viadana, Gazoldo degli Ippoliti, Rodigo, Castellucchio, Goito, Casteldidone e nella città di Mantova.

Questi importanti risultati e la reputazione acquisita negli anni — ampiamente riconosciuta e testimoniata da numerosi articoli sulla stampa specializzata (Melone Mantovano, *Fresh Point magazine*, Supplemento n. 6 di giugno 2009, ed. *Il sole 24 ore business media* — 2009), (Atti convegno nazionale

su «Il Melone Mantovano», del 12.6.2009, Mantova), (Speciale melone — la produzione il mercato la realtà mantovana, Supplemento al n. 24 del 2004 — *Terra e Vita*, ed. Edagricole), (Melone positivo in serra, male in pieno campo, Zerbinati F. *L'informatore Agrario* n. 46/2002 pag. 44), (Atti convegno nazionale su «La cultura del melone in Italia», del 7.2.1979, Verona) — sono stati conseguiti unendo quindi alla secolare «cultura del melone» (intesa come patrimonio di conoscenze e competenze tramandata per generazioni tra i coltivatori) i fattori pedo-climatici propri della zona geografica di produzione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione per la proposta di modifica della indicazione geografica protetta «Melone mantovano» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 130 del 7 giugno 2011.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure:

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE»

⁽³⁾ Cfr. nota 2.