

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
(D.O.P.)
REG. CEE 2081/92**

Art. 1

La *Denominazione di Origine Protetta (DOP)* della *Melanzana Rossa di Rotonda* è riservata alle bacche che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Reg. CEE 2081/92 e dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

La denominazione di origine protetta (DOP) della *Melanzana Rossa di Rotonda* designa il frutto degli ecotipi riconducibili alla seguente specie: *Solanum Aethiopicum*.

Art. 3

Il prodotto ammesso a tutela, con riferimento alle cultivar di cui all'art. 2, all'atto dell'immissione al consumo allo stato fresco e trasformato, deve avere le seguenti caratteristiche:

a) allo stato fresco
pezzatura, lunghezza cm 4-6, larghezza cm 4-6 con peso medio compreso tra i 50 ed i 160 gr

colore e sovracoloro, verde arancio chiaro con tenui sfumature verdognole ad inizio maturazione,
successivamente arancione vivo tendente al rosso lucido.

Polpa caratterizzata da una consistenza carnosa e dalla caratteristica di non annerire dopo il taglio.

Sapore gradevolmente piccante con retrogusto amarognolo.

Odore intenso e fruttato.

Immune da infestazione attiva di qualsiasi natura.

Con non più del 30% di difetti.

- b) allo stato lavorato come bacca integra con una piccola porzione di peduncolo in confezioni minimo di 250 gr.
- c) Allo stato trasformato come conserva a fette in olioextravergine di oliva, aceto e aromi a seconda delle ricette tradizionali.

Art. 4

La zona di produzione della DOP *della Melanzana Rossa di Rotonda* di cui al presente disciplinare comprende:

l'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Potenza: Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore.

L'intera area di produzione è riportata nella cartografia allegata 1:25.000.

Art. 5

Le condizioni ed i sistemi di coltivazione/lavorazione/trasformazione dei terreni, delle piante e delle bacche destinate all' produzione della DOP *Melanzana Rossa di Rotonda* devono essere quelli tradizionali della zona , e comunque atti a conferire al prodotto che ne deriva , le specifiche caratteristiche qualitative di cui all'Art. 3.

I sesti e le distanze di piantagione , devono essere quelli in uso tradizionale della zona, con una densità di impianto comunque non superiore a n. 18.000 piante ad ettaro.

Negli impianti di cui sopra non è ammessa la presenza di altre varietà diverse da quelle riportate nell'art. 2.

La produzione unitaria massima di bacche ammessa a tutela è fissata in 28 tonnellate ad ettaro di coltura specializzata.

La raccolta delle bacche deve essere effettuata a mano con forbice asportando una piccola porzione di peduncolo.

Le bacche devono essere sane ed indenni da attacchi parassitari come da norme in vigore. La raccolta delle bacche inizia nel mese di luglio di ogni anno e termina entro il mese di novembre.

Per quanto riguarda gli impianti produttivi, la tecnica colturale da adottare , fatta salva la tecnica di impianto che riguarda soprattutto la preparazione del terreno, i lavori preparatori, i lavori complementari e la concimazione di fondo è la seguente:

- *Cultivar*: la scelta per i nuovi impianti va effettuata in ogni caso tra quelle elencate nell'art. 2.
- *Materiale di propagazione*: si intende a norma di legge.
- *Sistemi e distanze di piantagione*: nei nuovi impianti le piante vanno trapiantate alla 3-4 foglia e distribuite secondo una disposizione geometrica che preveda la costituzione di filari paralleli tra loro e di interfilari che consentano il transito delle macchine. I sesti di impianto dovranno essere 70 80 cm X 80-110 cm purchè non si superino le 18.000 piante ad ettaro previste.
- *Irrigazione*: sono da ritenere validi tutti i metodi di distribuzione.

- *Difesa*: nel rispetto del tipo di coltivazione tradizionale e della Buona Pratica Agricola sono consentite tecniche a basso impatto ambientale.

Tutte le fasi del condizionamento, dalla preparazione fino al confezionamento ed alla conservazione del prodotto, sono effettuate nell'intero territorio di cui all'art. 4 e ciò garantisce la rintracciabilità ed il controllo del prodotto.

Art. 6

La coltivazione della Melanzana Rossa, è stata localizzata per la prima volta in Italia (Laghetti, G., et al 1993) nel Comune di Rotonda in Provincia di Potenza, nel cuore del Parco Nazionale del Pollino da un gruppo di ricercatori del C.N.R. di Bari, in collaborazione con il ricercatore K. Hammer dell' Institut fur Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung, Gatersieben – Germania e con i tecnici della Regione Basilicata.

Una delle prime testimonianze sulla presenza della Melanzana Rossa nel Comune di Rotonda è dovuta alle interviste agli anziani allo scopo di chiarire in che epoca fosse stata introdotta e coltivata (Laghetti, G., et al 1995).

Art. 7

Il territorio della Valle del Mercure è di origine alluvionale, formatosi in seguito alla continua sovrapposizione di materiale inerte, di materiale sedimentario e di detriti di diversa granulometria trasportati e depositati, nel corso dei secoli, dalle esondazioni dei corsi d'acqua che attraversano il territorio.

Sui ciottoli e conglomerati del Quaternario il terreno è sabbioso – limoso – argilloso, fresco, profondo e fertile, con buona ritenzione idrica.

Il clima è sostanzialmente dolce: in inverno, per la vicinanza dei monti circostanti, ammantati di neve per vari mesi all'anno, la temperatura scende sovente sotto lo zero, ma in luglio ed agosto le temperature medie stazionano intorno ai 20° - 22° C, le piogge cadono abbondanti nel periodo che va da ottobre a maggio e si mantengono attorno ai 1000 – 1200 mm.

In questo territorio dove predominano le montagne e le colline è naturale trovare innumerevoli sorgenti e corsi di acqua fresca, affluenti del Mercure che si prestano bene all'irrigazione cosicché queste condizioni sono ideali per la coltivazione di quasi tutte le ortive.

Queste peculiarità hanno fatto sì che la Melanzana Rossa vi trovasse un habitat naturale ove svilupparsi e differenziare alcune caratteristiche tra cui la screziatura verde non presente nelle coltivazioni africane, ed in particolare nel Comune di Rotonda ove dall'introduzione è stata coltivata ed apprezzata.

Art. 8

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità ed i relativi controlli, di cui all'art. 10 del Reg. CEE n. 2081/92, saranno effettuati ai

sensi delle normative vigenti in materia, da organismi privati di controllo autorizzati o da autorità pubbliche designate.

Art. 9

L'immissione al consumo della DOP *Melanzana Rossa di Rotonda* deve avvenire secondo le seguenti modalità : il prodotto fresco dev essere posto in vendita in contenitori con capienza da un minimo di 0,250 Kg, realizzati con materiali di origine vegetale, con cartone o altro materiale riciclabile , consentito, in ogni caso, dalle normative comunitarie ad un massimo di 3 Kg .

Su ciascun contenitore deve essere apposta una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Art. 10

dalla DOP, o sulle etichette apposte alle medesime, devono essere riportate, a caratteri di stampa.

Sulle confezioni contrassegnati chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le seguenti indicazioni:

- *Melanzana Rossa Di Rotonda e "Denominazione d'origine protetta"*(o la sua sigla DOP);

- Il nome, la agione sociale e

dovrà figurare, inoltre, il simbolo l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;

- la quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione, espressa in conformità delle norme vigenti, grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco descritto nel successivo art. 12, da utilizzare in abbinamento indiscindibile con la denominazione d'origine protetta.

Alla denominazione d'origine protetta di cui all'art. 1 è 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 e consorzi, non avendo 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 *denominazione di origine protetta*.

Nel caso di prodotti derivati per i quali vengano rispettate le prescrizioni di cui all'art. 11 l'utilizzo della materia prima *Melanzana Rossa di Rotonda* può essere chiamata ed evidenziata in etichetta.

Art. 11

Il logo è ovale con contorno a doppia riga di colore arancio tonalità salmone, con al centro un ovale concentrico di colore salmone e contorno di colore arancio tonalità salmone recante l'immagine di una melanzana rossa.

Nell'area intermedia di colore bianco è riportata la dicitura " Melanzana Rossa di Rotonda" con il testo distribuito lungo la curvatura dell'ovale.

Ai piedi della figura, allineata sul margine superiore esterno di una riga parallela all'asse principale dell'ovale di colore arancio tonalità salmone è riportata la dicitura "Denominazione di Origine Protetta".

Per il testo è stato utilizzato il carattere " TRU TYPE" Bookman ITC LT

Art. 12

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la denominazione *Melanzana Rossa di Rotonda*, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento a detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a denominazione Melanzana Rossa di Rotonda, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione Melanzana Rossa di Rotonda riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta.
- In assenza di un consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MiPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. CEE 2081/92.
- L'utilizzazione non esclusiva di bacche a denominazione Melanzana Rossa di Rotonda consente soltanto il riferimento alla denominazione, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o nel quale è trasformato o elaborato.