

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2009/C 266/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«MELANZANA ROSSA DI ROTONDA»****N. CE: IT-PDO-0005-0662-29.11.2007****IGP ( ) DOP ( X )****1. Denominazione:**

«Melanzana Rossa di Rotonda»

**2. Stato membro o paese terzo:**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:****3.1. Tipo di prodotto (allegato III):**

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):**

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, esente da sostanze estranee visibili. Priva di odore e/o sapore estranei. Priva di umidità esterna anomala.

**3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):**

—

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

—

**3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:**

Tutte le fasi dalla preparazione fino al confezionamento ed alla conservazione del prodotto, sono effettuate all'interno del territorio di cui all'art. 4 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.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:

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.

### 3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

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. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari. È 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 è riportata la dicitura «Denominazione di Origine Protetta».



## 4. Definizione concisa della zona geografica:

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.

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Specificità della zona geografica:

I terreni su cui viene coltivata la «Melanzana Rossa di Rotonda» sono situati in una 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.

### 5.2. Specificità del prodotto:

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. 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.

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

La caratteristica principale della «Melanzana Rossa di Rotonda» è il contenuto di acido clorogenico responsabile dell'imbrunimento della polpa della bacca dopo il taglio. In questo prodotto la quantità di questo acido è pari a 800 ppm nettamente inferiore a quello presente in tutti gli altri prodotti appartenenti alla stessa specie che è pari a 4 300 ppm. Questa caratteristica è 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 peculiarità è la forma tonda simile al pomodoro dal caratteristico colore arancione su cui appaiono venature brunastre/verdastre. Queste caratteristiche rendono unica e originale la «Melanzana Rossa di Rotonda» visto che la sua coltivazione è stata accertata in Italia esclusivamente nella zona delimitata al punto 4 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. Responsabili diretti di questa unicità e di tutte le caratteristiche qualitative sono senz'altro il particolare microclima descritto al punto 5.1 e l'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 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. La Melanzana Rossa di Rotonda viene consumata da sempre anche 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'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. Nel 2004 la Melanzana Rossa di Rotonda è stata inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Basilicata.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della DOP «Melanzana Rossa di Rotonda» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 219 del 20 settembre 2007.

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

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».