

RICHIESTA DI REGISTRAZIONE
D.O.P. () - I.G.P. (X)

Comunicata ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006

1. Autorità nazionale

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20
00100 - Roma

2. Richiedente

Consorzio Melone Mantovano
Piazza Sordello, 43
46100 – Mantova
Tel. 335.60.87.178
E mail: info@melonemantovano.it
www.melonemantovano.it

3. Denominazione del prodotto

Melone mantovano

4. Tipo di prodotto

Prodotto ortofrutticolo

5. Sintesi del disciplinare

a. Nome del prodotto

Melone mantovano

b. Descrizione del prodotto

L'Indicazione Geografica Protetta I.G.P. "Melone Mantovano" designa i meloni allo stato fresco prodotti nella zona delimitata alla successiva lettera c), riferibili alle seguenti varietà botaniche di *Cucumis melo* L.: varietà *cantalupensis* e varietà *reticulatus*.

L'I.G.P. "Melone Mantovano" è rappresentata dalle seguenti tipologie di frutto: liscio o retato (con o senza incisione della fetta).

Le cultivar utilizzate sono riconducibili alle seguenti tipologie di riferimento: “Harper” (tipologia retata senza incisura della fetta), “Supermarket” (tipologia retata con incisura della fetta), Honey Moon (tipologia liscia), tradizionalmente coltivate nell’areale definito alla successiva lettera c).

All’atto dell’immissione al consumo i meloni destinati alla produzione dell’I.G.P. “Melone Mantovano” devono presentare le caratteristiche di seguito indicate.

In tutte le tipologie i frutti devono essere:

- interi (non è tuttavia da considerarsi difetto la presenza di una piccola lesione cicatrizzata sulla buccia dovuta all’eventuale misurazione automatica dell’indice rifrattometrico);
- di aspetto fresco;
- sani ed esente da parassiti;
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- privi di odori e/o sapori estranei al frutto.

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

<i>Caratteristiche dei frutti</i>	<i>Tipologia liscia</i>	<i>Tipologia retata</i>
<i>Forma</i>	Sferica o sub-sferica	Ovale o tonda
<i>Colore esocarpo (buccia)</i>	Crema-paglierino	Crema-paglierino o verde, con o senza incisura della fetta
<i>Colore mesocarpo (polpa)</i>	Giallo - arancio	Arancio - salmone
<i>Spessore mesocarpo</i>	• 24 mm	• 24 mm
<i>Consistenza mesocarpo</i>	• 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
<i>Contenuto zuccheri</i>	• 12° Brix	• 12° Brix

Dolcezza, durezza (intesa come consistenza), fibrosità e succosità sono le caratteristiche sensoriali che descrivono e distinguono i frutti del “Melone Mantovano”, mentre l’odore di fungo e di polpa di anguria, l’aroma di tiglio e l’aroma di zucchini sono i descrittori peculiari rilevabili dal profilo sensoriale delle cultivar coltivate nella zona di produzione del “Melone Mantovano” I.G.P.

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 I.G.P., 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.

c. Zona geografica di produzione

La zona di produzione dell’I.G.P. “Melone Mantovano” interessa il territorio ricadente nelle Province di Mantova, Cremona, Modena, Bologna e Ferrara.

Nella 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.

Nella 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.

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

Nella provincia di Bologna la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Crevalcore, Galliera e San Giovanni in Persiceto.

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

d. Storia ed origine del prodotto

La reputazione del melone nel Mantovano è antica, come risulta dalle documentazioni storiche che risalgono alla fine del Quattrocento, oltre che dai diversi scritti e da testimonianze facenti parte dell'archivio dei Gonzaga di Mantova, in cui si riportano notizie dettagliate degli "apprezzamenti destinati ai meloni provenienti da queste terre". L'importanza della coltivazione di tale frutto nella zona geografica di produzione è testimoniata anche da varie testimonianze e da reperti architettonici e iconografici.

Grazie ad una tradizione secolare di orti capillarmente diffusi, si sviluppano anche le prime forme di associazionismo fra i produttori; sono un esempio la Cooperativa Agricola di Bellaguarda, che nasce nel lontano 1956, e la fondazione di diversi Consorzi, fino alla costituzione del Consorzio del Melone Mantovano a cui hanno aderito anche i produttori di alcuni Comuni del modenese, bolognese, ferrarese e del cremonese, dove la produzione è iniziata fin dal 1958. Peraltro già a partire dai primi del XX secolo si hanno dati puntuali sulle produzioni di meloni nelle cinque Province (sezioni provinciali dell'ISTAT) mentre dagli atti del convegno di Verona (7 febbraio 1979) su "La coltura del Melone in Italia" sono reperibili importanti informazioni in merito all'area di produzione e alle tecniche di coltivazione del melone nell'areale Mantovano.

L'importanza e l'attenzione alla coltivazione del melone nella realtà mantovana è attestata anche dalle numerose ricerche e sperimentazioni condotte presso il Centro ricerche Montedison di Mantova, che sviluppa a partire dagli anni '70 materiali di copertura (films plastici), cultivar e tecniche colturali quali l'innesto erbaceo, che si diffonderanno successivamente anche in altre zone di coltivazione del Centro e Sud Italia. Nel corso degli ultimi cinquant'anni, infine, grazie alle favorevoli condizioni pedo-climatiche ed alla vivace iniziativa imprenditoriale di diverse aziende, la produzione ha fatto registrare un sostanziale incremento, sino a raggiungere una superficie agraria utilizzata di oltre duemila ettari ed un valore di produzione che ha superato i 60 milioni di euro.

La coltura del Melone Mantovano costituisce pertanto un importante filiera produttiva sia a livello Inter-regionale (Lombardia ed Emilia-Romagna) che Nazionale, non solo per il settore in sé ma anche per l'indotto che origina e per il ruolo di sostegno all'economia del territorio.

Questi importanti risultati e questa reputazione – ampiamente riconosciuta e testimoniata da numerosi articoli sulla stampa specializzata – sono stati conseguiti unendo una secolare "cultura del melone" (intesa come patrimonio di conoscenze e competenze tramandata per generazioni tra i coltivatori) ai fattori pedo-climatici propri della zona di produzione.

e. Metodo di ottenimento del prodotto

La coltivazione dell'Indicazione Geografica Protetta I.G.P., "Melone Mantovano", può essere effettuata in pieno campo, in coltura semiforzata in tunnel o in coltura forzata in serra o tunnel ricoperto con film di polietilene o altro materiale plastico di copertura, completamente amovibile.

La coltivazione, tradizionalmente attuata nelle zone particolarmente vocate su terreni profondi e freschi, consente l'ottenimento di frutti di qualità, adottando le tecniche colturali di seguito riportate:

- la semina diretta può avvenire a partire dalla prima decade di aprile;
- il trapianto, effettuato su terreno pacciamato, si esegue dalla seconda metà di febbraio a luglio, utilizzando piantine franche di piede allevate in contenitore, o piantine innestate su portainnesti resistenti alle malattie telluriche;
- l'investimento prevede, in relazione al sistema di coltivazione, densità variabili fino ad un massimo di 5.000 piante per ettaro;
- la forma di allevamento è quella orizzontale sia in pieno campo che in coltura protetta ed è ammessa la cimatura;
- l'impollinazione deve avvenire esclusivamente con l'ausilio di insetti pronubi quali *Apis mellifera* o *Bombus terrestris*, mentre è vietato l'impiego di qualsiasi sostanza ormonale;
- la concimazione organica e/o minerale può essere effettuata sia in fase di preparazione del terreno che in copertura, in relazione al fabbisogno delle piante ed alla dotazione del terreno, ed è consentito il ricorso alla fertirrigazione;
- l'irrigazione può avvenire sia con il sistema localizzata a manichetta o a goccia, oltre che per aspersione o infiltrazione da solchi;
- la maturazione deve avvenire naturalmente, senza alcun ricorso a prodotti chimici di sintesi;
- la raccolta viene effettuata anche giornalmente sia per i tipi lisci che per i tipi retati.

La produzione massima consentita per l' I.G.P. "Melone Mantovano" non deve superare le 30 t/ha per la tipologia liscia e le 38 t/ha per le tipologie retate. Trattandosi di frutti climaterici i meloni dell' I.G.P. "Melone Mantovano" devono essere condizionati lo stesso giorno della raccolta, direttamente in azienda o presso idonee strutture di condizionamento e confezionati presso strutture ubicate nei Comuni compresi nella zona di produzione.

6. Legame con l'ambiente geografico

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).

Il comprensorio, caratterizzato da un territorio a morfologia pianeggiante di origine fluviale e fluvioglaciale, è stato rimaneggiato nei secoli dall'azione erosivo-depositiva di ben cinque fiumi: Mincio, Oglio, Secchia, Panaro e Po. L'altimetria è compresa tra un max di m 50 sul livello del mare, rilevata nella parte più settentrionale (Rodigo) e un minimo di m 10 s.l.m. nelle vicinanze del fiume Po.

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 di 2,7 °C, mentre quello più caldo è luglio con una media di 25 °C; la radiazione solare media annua è pari a 1331 kWh/m². Inoltre la zona interessata dal

corso dei cinque fiumi, si caratterizza anche per avere una falda relativamente superficiale ed un gradiente medio annuo di piovosità compreso tra 600 e 700 millimetri. Così nei terreni particolarmente profondi e permeabili dell'areale di produzione dell' I.G.P. "Melone Mantovano" le radici estese e vigorose di questa cucurbitacea possono facilmente penetrare in profondità e garantire un regolare apporto di acqua ed elementi nutritivi alla pianta, evitando qualsiasi tipo di "stress", anche nelle fasi particolarmente delicate di fioritura, allegagione ed ingrossamento dei frutti. 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.

Questi fattori microambientali specifici e peculiari, uniti all'esperienza secolare nell'adozione delle più opportune tecniche colturali ed alla messa a punto di pratiche di coltivazione sostenibile, contribuiscono a conferire al "Melone Mantovano I.G.P." una reputazione solida, che gli deriva da peculiarità uniche ed irripetibili su tutto il territorio nazionale. In particolare la polpa di color giallo-arancio e/o salmone particolarmente succosa, fibrosa e croccante, con un elevato grado zuccherino ed una quantità media di potassio e sali minerali generalmente superiore a quella riscontrata in altre zone di coltivazione, oltre al sapore caratteristico, esaltato anche dall'odore di fungo e di polpa di anguria e dall'aroma di tiglio, contribuiscono a rendere unici i frutti del "Melone Mantovano" ad Indicazione Geografica Protetta

7. Struttura di Controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Regolamento CE 510/06. Tale struttura è l'Organismo di controllo indicato come CHECK FRUIT – Via C. Boldrini,24 – 40121 Bologna – Italia - Tel. 051.649.48.36, fax 051-649.48.13, E-mail: info@checkfruit.it

8. Elementi Specifici dell'Etichettatura

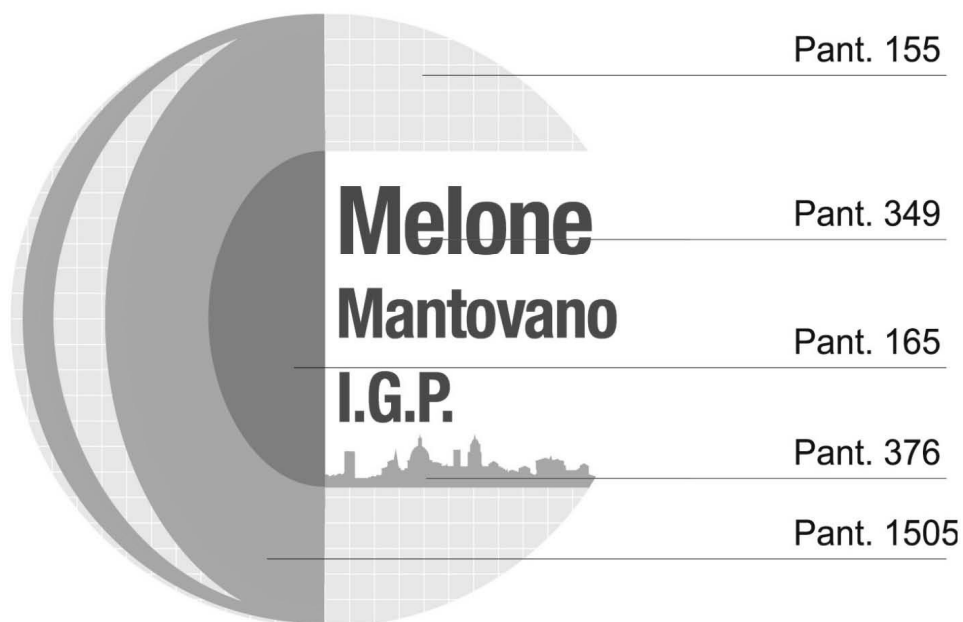
Il "Melone Mantovano I.G.P." viene immesso al consumo in conformità alle norme richieste dal Regolamento Comunitario, utilizzando una delle confezioni in cartone, legno o materiale plastico, di seguito riportate:

- bins;
- cartone telescopico (traypak);
- plateaux in cartone nuovo;
- cassetta in legno nuova;
- cassetta riutilizzabile in materiale plastico;
- confezioni sigillate con più frutti (vassoi, cartoni e sacchetti).

La dicitura "Melone Mantovano" Indicazione Geografica Protetta o il suo acronimo IGP, ed il simbolo comunitario delle I.G.P., devono essere apposti in modo chiaro e perfettamente leggibile sulle confezioni. 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, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente. Il contenuto di ciascun imballo deve essere omogeneo e contenere meloni della stessa varietà e tipologia.

Sui singoli frutti dovrà essere apposto il logo della denominazione “Melone Mantovano I.G.P”, come di seguito descritto. Il logo è costruito sulla base di un cerchio quadrettato, all'interno del quale - in una porzione bianca - è collocata la scritta “Melone Mantovano I.G.P.”, realizzata con il carattere Helvetica Neue Bold Condensed. Al disotto della scritta spicca, in verde chiaro, il profilo più celebre della città di Mantova. Al fianco della scritta, alcune forme in colore richiamano in senso ancora più forte la forma e il colore del frutto.

Il logo può essere utilizzato sino a un diametro minimo di 2,5 cm. Sugli imballi e nella comunicazione pubblicitaria e promozionale il logo ha un'area di rispetto di 1 centimetro per lato.



9. Condizioni nazionali (eventuali)